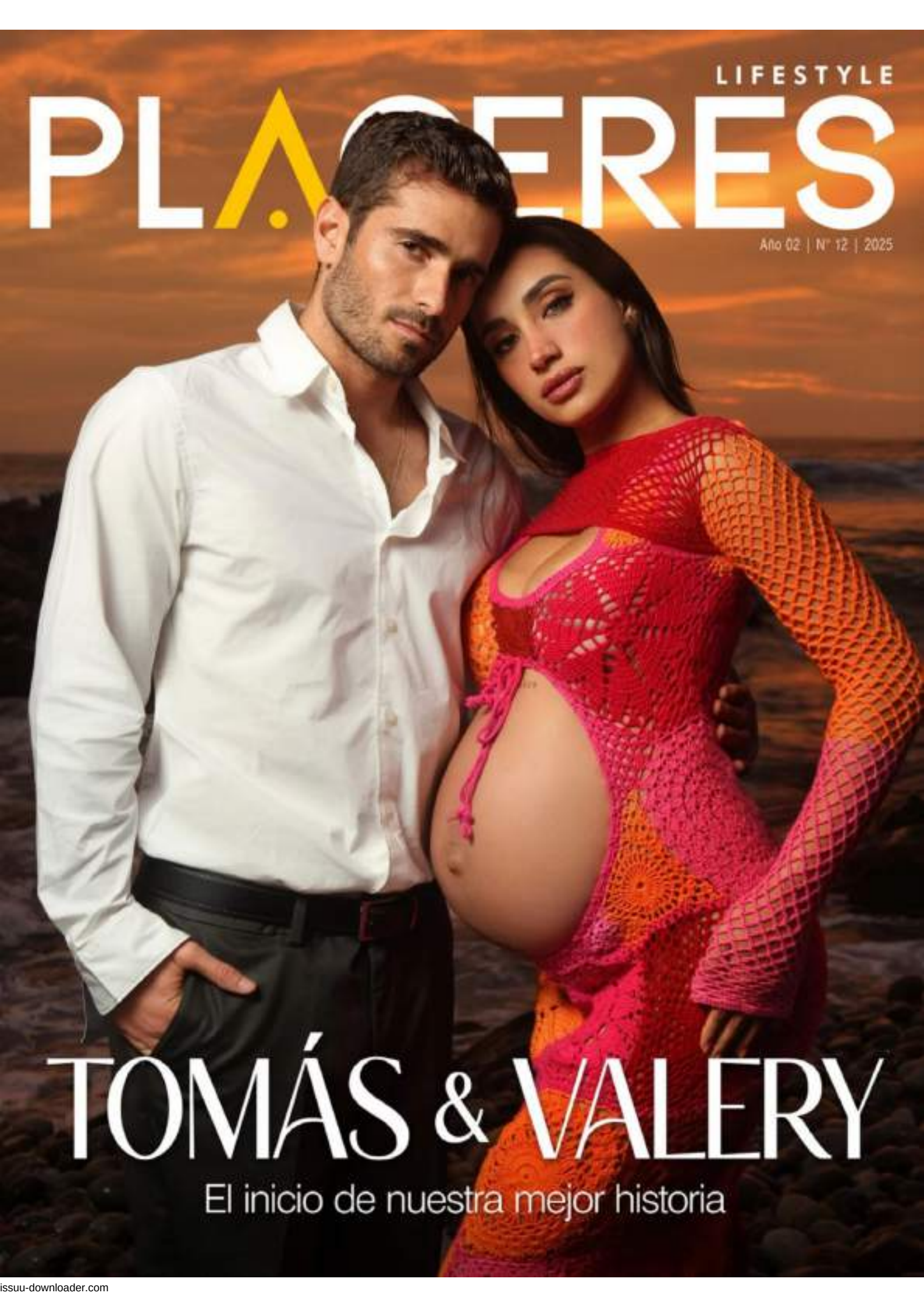


PLACERES

LIFESTYLE

Año 02 | N° 12 | 2025

A man and a pregnant woman are posing on a beach at sunset. The man, on the left, is wearing a white button-down shirt and dark trousers, with his hands in his pockets. The woman, on the right, is wearing a vibrant, long-sleeved, open-knit top in shades of pink and orange, which is open at the front, revealing her pregnant belly. She has her hand on her hip. They are both looking towards the camera. The background shows a sunset over the ocean with waves breaking on a rocky shore.

TOMÁS & VALERY

El inicio de nuestra mejor historia



INTIPALKA

EL ALMA DE LA VID REPOSA
EN EL VALLE DEL SOL



T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I



Mirador del Hotel Viñas Queirolo en Ica

C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O



Recuerdos de África

Son muchos los proyectos, ideas, productos y obras de arte que han nacido como resultado de una historia de amor. Aquello que dicen de que el amor mueve montañas, es cierto. Este sentimiento es el causante de muchas locuras, de viajes y decisiones en los que dejamos a un lado nuestra parte racional y damos alas al corazón. ¿Por qué no? Dicen que cuando las cosas se hacen con pasión es cuando de verdad merecen la pena y en la mayoría de los casos, este dicho se cumple. Johnny Neill se enamoró de una mujer africana y, por supuesto, de su cultura, todas sus tradiciones y el halo de misterio que rodea a cada uno de los paisajes que se pueden encontrar en el continente africano. No se sabe si fue la luz de sus atardeceres, su música o la belleza de aquella mujer, pero lo cierto es que la historia de amor le llevó a crear una bebida que combinase en el punto exacto la tradición británica con toda la esencia de África.

Este gin está elaborado con nueve botánicos diferentes, de forma artesanal, y uno de ellos es el baobab –semillas y pulpa–, que se encarga de ponerle a la bebida el toque exótico. El Baobab, para profundizar, es un árbol de increíble altura y belleza, al que dice la leyenda que los dioses castigaron su vanidad enterrando sus ramas y dejando a la vista sus raíces, con las que parece implorar el perdón. Considerado el árbol de la vida por su gran longevidad (pueden alcanzar los 3.000 años de vida), aporta una alta dosis de Vitamina C y un alto contenido proteico, además de un ligero sabor cítrico. Su fruto tiene forma aovada, pudiendo medir de 10 hasta 45 cm. En su interior se encuentra la pulpa, de color blanquecino, con aspecto de polvo, deshidratada y con un ligero sabor ácido. Los otros botánicos son la grosella silvestre de El Cabo, semillas de coriandro, piel de limón y de naranja dulce de Andalucía, raíz de angélica, corteza de cassia, flor de iris italiana y bayas de enebro.

Se lanzó en el año 2005 y desde entonces cuenta con un gran número de reconocimientos y premios. Su creador, Johnny Neill, es descendiente de Greenall Whitley, fundador de la compañía de bebidas con sede en Washington que elabora Greenall's Gin desde 1762, por lo que la pasión por este sector ya le venía de familia. Johnny Neill decidió crear una ginebra exclusiva y con un toque ligero y refrescante, que le viene dado en parte por la piel de naranja y limón que se utilizan en su destilación. «El corazón de África destilado», así se define Whitley Neill. Además, un

porcentaje de lo recaudado con la venta de la bebida va destinado al proyecto Tree Aid, que contribuye a la reforestación de los bosques. Puedes disfrutar de esta ginebra en Gin Tonic Pack, tratar de distinguir todas sus influencias, cerrar los ojos y trasladarte –aunque sea durante los segundos que dura un trago– a África. Hay bebidas con las que se puede viajar y Whitley Neill es una de ellas.

La Whitley Neill está presentada en una botella ancha de cristal negro con un diseño muy original. Tonos rojizos africanos acompañan al elegante árbol baobab, característico de este destilado. Si la catamos, Whitley Neill Gin es un poco más suave y mucho más amigable que las ginebras tradicionales, con ricas notas de enebro y cítricos, pot pourri y especias exóticas. El final es largo, con un sutil desvanecimiento de hierbas, cacao y cáscaras de limón confitado, mientras que la nariz es cítrica, dulce y picante, con un aroma floral distintivo. Hay que mencionar que Whitley Neill ha ampliado su portafolio con tres novedades. La primera de ellas es Quince Gin, inspirada en los viajes de Frederick Neill a Persia y elaborada con membrillo de Turquía y una serie de especias secretas que este aventurero encontró en uno de sus múltiples viajes por tierras persas. Esta ginebra presenta un aroma frutal, enmarcado en el trasfondo del enebro y junípero, notas a albaricoques, melocotones y pomelos fácilmente perceptibles.

La marca ha lanzado también Rhubarb & Ginger Gin, un espirituoso inspirado en los típicos 'gardens' ingleses, donde el ruibarbo y el jengibre son indispensables. El primero aporta una complejidad muy sutil con reminiscencias dulces. El segundo, todo lo contrario, pues presenta un delicado toque especiado y balsámico. El último de estos lanzamientos es Blood Orange Vodka. Esta bebida tiene como base el mismo alcohol de grano utilizado en Whitley Neill Gin, solo que es macerado exclusivamente con naranjas sanguinas procedentes de Sicilia. El dulzor inicial de la naranja es precedido por matices especiados con un largo final.

John Santa Cruz Manco
Director





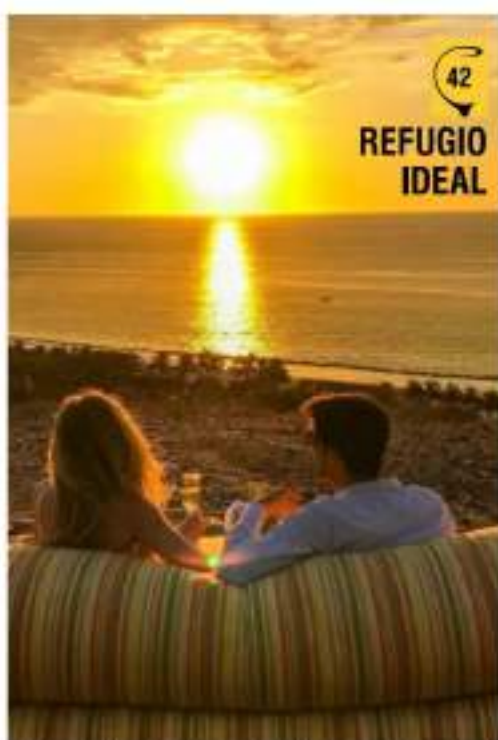
YKL

Botellas y vasos de
Acero Inoxidable



WWW.YKL.PE

CONTENIDO



DISFRUTA SIN LÍMITES,
DISFRUTA DE

ARTISAN ZERO ALCOHOL







PROGRAMA PERÚ 

ESCUELA
ARGENTINA
DE SOMMELIERS



EAS es pionera en la formación de Sommeliers.

Fundada en Buenos Aires en el año 1999 por Marina Beltrame, la primera maestra Sommelier de la Argentina y el Sr. Georges Sabaté.

"PASIÓN POR LO QUE SABEMOS"

Modalidad: Semi presencial / **Duración:** 12 meses

Inicio Programa: Marzo 2025

Informes: +51 999 988 378 / email: easommeliersenperu@gmail.com

 easommeliersenperu@gmail.com

  Escuela Argentina de Sommeliers - Perú

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RECICLAMOS UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



STAFF

Director General
John Santa Cruz Manco

Editora General
Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web
Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico
Gustavo Panta Vera

Redactores
Alex García
Facundo Carrasco
Milagros Casas I.
Samuel Hurtado
Aaron Plasencia
Sara Ríos

Producción
Joaquín Cruzado
Pilar López
Juan Paul Manco
Jean Pérez Centeno
Claudia Aguilar
Jacqueline Torres

Fotografía
Jaime Cuellar
Cristhian Cisneros
Mía Pinedo
Samantha Robles
Santiago Rodríguez
Daniel Yong

Webmaster
Erick Cajas

Community Management
Valeria Infante
Ximena Vilela
Luvanné Yaranga

Columnistas
Claudia Aguilar
Karen Álvarez
Rosa Bonilla
María Elena Cárdenas
Silvia de Tomás
Soledad Marroquín
Livio Pastorino
Jasmine Rincón
Juan Pablo Robles



Foto de portada:
Joaquín Cruzado



Alonso & Toro
DON MELCHOR

2021

#1

"VINO DEL AÑO"

TOP 100 VINOS
DEL MUNDO

Wine Spectator | 2024

VIÑA CONCHA Y TORO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

MINI PLACERES



LIMA DE ORO

Casa Tambo, un reconocido restaurante del Centro de Lima, se une a las celebraciones por el 490 aniversario de la Ciudad de los Reyes con la primera edición de Lima de Oro, un evento culinario que promete resaltar los sabores tradicionales de la capital. El pasado 18 de enero, tres chefs peruanos de renombre —Khabir Tello, Francesco De Sanctis y Heine Herold— fueron los encargados de deleitar a los asistentes con un menú que evoca los sabores de una Lima de antaño. El menú fue especialmente diseñado por cada chef para rendir homenaje a los sabores que marcaron su infancia en la ciudad. Además, la noche estuvo ambientada con un show de danzas limeñas, resaltando la riqueza cultural de Lima.

COLECCIÓN DE RELATOS

«Perspectivas» es la nueva y exclusiva colección de relatos literarios escrita por el joven autor peruano Renato Luyo, publicada bajo el sello de Editorial Revuelta. Este libro desafía convenciones literarias tradicionales, fusionando prosa rimada con relatos que exploran el lenguaje y las emociones en profundidad. «Perspectivas» no solo destaca por su innovación en forma y fondo, sino también por la complejidad de sus veinte relatos literarios independientes. La obra utiliza recursos literarios sofisticados y una estética del lenguaje que logra conmover al lector desde la primera página. A través de su prosa rimada, Luyo crea narraciones auténticas y profundas que invitan a la introspección, destacando la singularidad de su voz como escritor.



MARCANDO TENDENCIA

Beyoncé, la reina del pop, y su hija Blue Ivy dejaron una marca imborrable en el escenario del NFL Christmas Gameday durante su actuación de medio tiempo. No solo brillaron con su talento, sino que también fueron el centro de atención gracias a sus exclusivos atuendos de Levi's, diseñados especialmente para ellas y su equipo. El show fue una mezcla perfecta de estilos, combinando el espíritu del Lejano Oeste con una visión contemporánea que solo Levi's y Beyoncé pudieron lograr. Este conjunto se ha convertido en una de las principales inspiraciones en moda actualmente.



COLOR DEL AÑO

Motorola marca un hito en el diseño tecnológico al convertirse en la primera y única marca en lanzar smartphones en el sofisticado PANTONE® 17-1230 Mocha Mousse, el Color del Año 2025. Este cálido y elegante tono marrón, inspirado en la comodidad y los placeres simples de la vida, se refleja en los nuevos dispositivos motorola razr 50 ultra y motorola edge 50 neo, que combinan tecnología avanzada con diseño contemporáneo. El Color del Año 2025 celebra la conexión con los placeres cotidianos y nuestro vínculo con el mundo natural. Este tono marrón, inspirado en el cacao, el chocolate y el café, redefine el color como un símbolo de lujo accesible y sofisticación terrosa.





POSTRE HECHO HELADO

En honor al aniversario de Lima, la marca de helados Zacateca, liderada por la talentosa maestra heladera Sandra Da Ponte, presenta una deliciosa colección de paletas heladas inspiradas en los postres peruanos tradicionales. Estas creaciones únicas transforman los sabores más emblemáticos de la gastronomía limeña en una refrescante delicia perfecta para el verano. Con su lema «postre hecho paleta», Zacateca trae sabores irresistibles como la Cocada, una paleta de crema de coco con ralladura de coco y un relleno de manjar; y el icónico Suspiro Limeño, que combina crema de suspiro con trozos de merengue y manjar en su interior.



THE RACE BEGINS

Adidas ha confirmado su entrada oficial en la Fórmula 1® mediante una colaboración estratégica con el equipo Mercedes-AMG PETRONAS F1 Team. Esta alianza reúne a dos grandes referentes globales y promete transformar el automovilismo con una exclusiva línea de ropa, calzado y accesorios para la temporada 2025, combinando innovación, rendimiento y estilo. La primera colección de la colaboración adidas x Mercedes-AMG PETRONAS F1 Team será presentada en febrero de 2025. Estará disponible en adidas.com/motorsports, mercedesamgf1.com y en tiendas seleccionadas a nivel global.



CELEBRA CON ESTILO

En conmemoración del 490° aniversario de Lima, la Ciudad de los Reyes, Victorinox ha lanzado una edición especial de su famosa navaja de bolsillo. Esta pieza única no solo rinde homenaje a la capital peruana, sino que también es una colección limitada con solo 500 ejemplares disponibles, lo que la convierte en un objeto de deseo para los seguidores de la marca en Perú. En la cacha de la navaja se pueden apreciar imágenes icónicas como el malecón de Miraflores con el famoso faro, los vuelos en parapente y el puente Villena Rey. También figuran la catedral de Lima y la plaza de armas, dos de los lugares más representativos del centro histórico de la ciudad.



REINAS DEL ESCENARIO

La reina del pop urbano, Lola Índigo, celebra su reinado en grande con el lanzamiento del remix de «La Reina», en colaboración con dos grandes figuras de la música latina: María Becerra y Villano Antillano. Este remix promete ser un éxito tan grande como el tema original, que dominó las listas de reproducción durante el verano de 2024, consolidando a la granadina como una de las artistas más influyentes del momento. Mientras que la argentina María Becerra aporta un brillo único desde la escena pop latina, Villano Antillano, desde Puerto Rico, sorprende con un rap atrevido y enérgico que añade fuerza a la canción. Juntas, estas artistas envían un mensaje claro: las verdaderas reinas están en el escenario y en la vida.



EL INICIO DE NUESTRA MEJOR HISTORIA

Valery Revello y Tomás Tudela son la pareja del momento. A puertas del nacimiento de su hija Catalina, nos revelan detalles de su dinámica familiar y los proyectos que tienen trazados para este año.



¿Cómo se conocieron?

Valery: Tomás me escribió por Instagram. Él tuvo la iniciativa de acercarse a mí e iniciar la conversación.

Tomás: Comenzamos a conversar y un día la invité a cenar. Después viajé al norte, pero nunca perdimos la comunicación. Seguimos saliendo y fluyó el amor.

Valery: Yo quería estar segura de que él era la persona correcta y esperé 6 meses para formalizar. Vamos a cumplir dos años de relación este mes.

¿Cuando le presentaste a tu hija, ¿hicieron match?

Valery: Recuerdo que fui al matrimonio de su hermano y allí conocí a toda su familia. Me di cuenta de que era un círculo muy lindo, educado, donde existe mucho amor. En ese momento supe que era la persona adecuada para conocer a mi hija.

Tomás: Vitto es hermosa. Desde el primer día nos llevamos muy bien, al igual que con toda su familia. Pude ver la educación y sus valores. Con Vitto al inicio era visto como un amigo, hasta que dos meses antes de anunciar el embarazo en redes sociales y al mundo, le contamos de la manera más cuidadosa que iba a ser hermana mayor. Meses antes de eso ella nos preguntaba si podíamos ser novios. De alguna manera quería juntarnos y aprovechamos el momento,

¿Querían tener una hija en común? ¿Cómo surgió el embarazo?

Valery: Yo quería ser mamá de nuevo, pero no me lo esperaba ahora mismo. No quise realizar ninguna prueba porque tenía un poco de miedo de ver el 'sí'. Cuando lo supe no le dijimos a nadie durante cuatro meses. Tuve todos los síntomas a escondidas.

Tomás: Siempre quise ser papá. Valery tuvo un retraso y desde que se hizo la prueba y supimos que seríamos padres, le dije que vayamos para adelante. He estado enfermo durante casi todo su embarazo. Creo que es un síntoma que le da a los hombres.

¿Por qué van a llamarla Catalina?

Tomás: Para elegir el nombre no fue tan difícil, ya que teníamos opciones que nos gustaban. No quería un nombre 'extraño' para mi hija. La gente me decía que le ponga algo relacionado al mar, pero la verdad me gustan los nombres fuertes y clásicos. Me convencí con Catalina porque nos transmite algo muy bonito.

¿Qué proyectos están desarrollando actualmente?

Valery: Por el embarazo, no he estado muy activa con mi marca de ropa. Al menos no he vuelto a lanzar bikinis. Sin embargo, realicé una colección de ropa deportiva durante el invierno. Por

supuesto que continúo con viajes junto a diversas marcas y creando contenido para redes sociales. El embarazo no me detiene para trabajar en lo que me gusta.

Tomás: En el 2023 hice el circuito nacional de surf y lo gané. Ello gracias al apoyo de Val, quien me inspiró a participar y por supuesto a ganarlo. Actualmente soy el campeón nacional 2023 y pretendo serlo este año también. Me dedico a correr tabla, a la pesca artesanal y a las redes sociales. Tengo una empresa de venta de langostinos que traigo del norte para restaurantes. Trabajamos con pesca artesanal cien por ciento sostenible respetando vedas y tallas mínimas.

¿También trabajan con marcas en conjunto?

Valery: Actualmente es mi segundo año siendo embajadora de Heineken, Eucerin, L'Oréal y H&M. También hago campañas con diferentes marcas que se adecúan a mi estilo de vida.

Tomás: Soy embajador de La Roche Posay y Heineken. También hago campañas con marcas como Dockers, Bata y Azzaro.

¿Surfean juntos?

Tomás: Vittoria está en proceso. A mi lado en el mar nunca le pasará nada. Con Valery sí he surfeado un par de veces. Recuerdo una vez que nos estábamos quedando en un hotel frente a Chicama. Ella agarró como 20 olas.



Valery: Antes de conocer a Tomás, inscribí a mi hija en unas clases de surf, pero le cogió un poco de miedo al mar. Ahora que él le está enseñando puedo decir que es la persona más paciente que conozco. Creo que transmitirle esa seguridad es muy importante y él lo hace a la perfección.

¿Qué les gusta más a uno del otro? ¿Y qué no les gusta?

Tomás: Valery es la mejor madre que he conocido. Es súper trabajadora y amorosa. Hace que todas las cosas salgan muy bien, aparte de ser una persona increíble y hermosa. Se lleva muy bien con mi familia. Está pendiente de las cosas que necesitamos. Lo que no me gusta son sus tocs con el orden. Podemos estar yendo a dormir y de la nada se le ocurre

ordenar todo el clóset.

Valery: Tomás es demasiado empático, quizás al extremo. Debo decir que soy bastante hiperactiva y él bastante tranquilo, pero es el equilibrio que ambos necesitamos. Amo su paciencia y dedicación con Vittoria. Para mí eso era el detonante de si iba a comenzar una relación con él o no. Por otro lado, su planificación de días muy anticipados me desespera un poco. De todos modos, siempre está pendiente de que yo esté bien. Es detallista. Pensaba que ya no existían personas como él. Me da tranquilidad y la paz que necesito.

¿Les gustaría tener más hijos? ¿Cuál es su proyección familiar?

Tomás: Me gustaría tener un hijo más. Antes estaba en otra etapa

de mi vida y pensaba en diferentes cosas. Hoy, quiero disfrutar de mis hijos como hacemos con Vittoria. Me gustaría que practiquen lo mismo que yo, porque es un deporte divertido cuando se vuelve tu hobby. Cuando buceo y me sumerjo en el mar no escuchas a nadie, es un mundo totalmente diferente. También quiero viajar con Valery y las niñas para desconectar en algún lugar que tenga olas como Hawai o Indonesia. Sería lindo.

Valery: Me encantaría ampliar la familia. Antes no conocía el mundo de Tomás y ese tipo de vida tan linda que otorga el surf. Es un deporte muy tranquilo que te enseña muchas cosas y buenos valores como el respeto. Hay demasiada hermandad y sí me gustaría que mis hijos formen parte de ello.

**PRODUCCIÓN:****DIRECCIÓN GENERAL**

Jean Perez Centeno @sspicy.pisces

FOTOGRAFÍA

Joaquín Cruzado @joaquin_cruzado

ENTREVISTA

Valeria Burga @valerlaburga26

FILMMAKER

Juan Paul Manco @juan_paul_jp

VESTUARIO

Annaiss Yucra @annaissyucra

Dockers @dockers_peru

MAQUILLAJE

Pilar Lopez @pillarlopezmakeup

PEINADO

Kike Ventura @kike.stylist

ACCESORIOS

Adria Joyería @adria_jewelry

LOCACIÓN

Hotel Dazzler San Isidro

@hoteldazzlersanisidro



Aventura Teatral

Dialogamos con Ximena Palomino, una talentosa artista que ha cautivado tanto en los escenarios teatrales como en la pantalla grande. Con una carrera llena de éxitos y desafíos, la actriz comparte su pasión por la actuación, su interpretación en la obra de Los Productores y su pronta aparición en la película 'No te mueras por mí'.

Escribe: SafUFjs

Ximena Palomino es una de las actrices más talentosas y queridas del cine y la televisión. Con una carrera que ha cautivado a miles, interpretó personajes inolvidables y ha dejado una huella profunda en la industria de la actuación. En esta entrevista, conversamos sobre su reciente proyecto teatral, sus desafíos personales y profesionales, y descubriremos los secretos detrás de su éxito. Este 06 de enero, Ximena pisará los escenarios del teatro Claretiano para dar vida a 'Coni' en la obra 'Cómo superar a tu ex', produci-

da por Los Productores. «Entre mi lista de sueños, quería participar en un musical en esta casa productora porque yo me formé en teatro», relata.

«Llegué a este proyecto porque vi un casting en redes sociales. Participé en el proceso y me eligieron». De acuerdo con la actriz peruana, esta puesta en escena se basa en un retiro para olvidar a tu ex donde cuatro mujeres se encuentran. «Es una obra que conecta demasiado con las mujeres, ya que las rupturas amorosas son fuertes. Es como tomar esta experiencia que duele



mucho y transformarla en algo para compartir, es un momento para asistir con amigos y reírse con nosotras», agrega. Además, cuenta más detalles sobre su personaje en la comedia. «Coni' es gerente de recursos humanos en una empresa, es una chica súper alegre, soñadora, risueña. Sin embargo, no puede superar a alguien con quien no ha tenido nada serio en 10 años. Es muy lindo porque es una transformación de personaje».

Palomino expresa su emoción por el estreno de este proyecto teatral y espera que las mujeres se sientan identificadas con su personaje. «Siento que somos

cuatro mujeres diferentes entre sí que están yendo a superar a sus ex, pero la mayoría hemos sido una de ellas con distintas parejas», confiesa. La actriz se siente contenta por su regreso al teatro y confiesa que esta nueva experiencia fue un aprendizaje. «Es un equipo maravilloso y estoy emocionada porque me encuentro trabajando con personas que admiro muchísimo», dice.

Ximena Palomino viene sorprendiendo a sus seguidores este 2025, ya que en enero se lanzó 'Brujas' transmitido en Vix. «Nosotros nos enteramos de su estreno cuando fue publicado en la plataforma. Es un produc-





to que ha salido súper lindo, las personas están reaccionando muy bien», manifiesta. Sin embargo, no todo acaba ahí, pues en abril Ximena regresará a las pantallas grandes con la película 'No te mueras por mí' «Después de dos años, la vimos por primera vez con el director y estamos felices por el resultado. Es una comedia romántica que tiene un giro inesperado. Estoy feliz y orgullosa de formar parte de este proyecto. Muero de ganas de que le vaya increíble, pero más allá de eso estoy contenta con el resultado», sostiene.

En la cinta, Palomino interpreta a 'Emma Castro'. Sobre ello

asegura lo siguiente: «Es uno de los personajes que más he disfrutado trabajar porque es una chica reality. Entonces, comencé a investigar a todas las chicas de 'Esto es Guerra'. Aunque no pudo contar detalles de la historia, la artista revela que tiene un mensaje profundo. Finalmente, señala que el 2024 fue un año difícil a nivel personal y emocional. Sin embargo, se siente afortunada por todo lo que le ha regalado su carrera. «Cuando estoy totalmente inmersa en la actuación, me siento plena y lo disfruto con todo mi ser. Soy feliz por vivir y hacer lo que me apasiona», concluye.



Bienvenida, Emilia

Por Samuel Hurtado Cárdenas*

Estamos en temporada de premios. Se siente ese aroma de sorpresas, tendencias y debates. Así es, ya estamos a nada de una nueva noche de gala de entrega de los Premios de La Academia. La noche en donde el séptimo arte se eleva a lo más alto y nos entrega momentos para la posteridad. Sin embargo, para ello hay una larga carrera meses antes de los filmes que buscarán alzarse con el magno reconocimiento. Se muestran en varios festivales o eventos en donde la cinematografía también es venerada. Dentro de esa orbe festiva y de grandes premios emergió una película que de forma silenciosa fue arrasando con todo. Hablamos de 'Emilia Pérez', lo nuevo del director francés Jacques Audiard, quien ha dejado a más de uno, ya sea crítico o espectador, con la mente fragmentada, polarizada y llena de cuestiones.

¿Qué hace polémica a Emilia Pérez? Aquí tenemos mucho pan para rebanar. En primer lugar, el filme se desarrolla en México tomando como eje principal de la historia a un líder de uno de los carteles más respetados del país. Sumergidos en el bajo mundo y sus cuestiones, la historia no hace más que retratar de forma inquietante y a la vez satírica lo que sucede en este entorno. El líder de la organización ha tomado una decisión y esta es una transición de hombre a mujer bajo cualquier costo. Hasta aquí digamos, la narrativa va de forma ascendente, pero llega a un punto de quiebre en donde las penumbras y el dolor se convierte en una especie de visión turista (recordemos quién dirige la película) y eso no es todo, pues dentro del elenco no se cuenta con ningún actor o actriz oriundo del país.

Obviamente esto ha martirizado a la multitud y más al pueblo mexicano, quienes consideran una burla hacia sus creencias, su historia, y, sobre todo, a su dolor. Aunque las protagonistas tienen ascendencia latina esto no bastó. ¿Quiénes protagonizan el filme? Por un lado, tenemos a Zoe Saldana en el papel de Rita, la abogada que lleva el peso de gran parte del filme. También Karla Sofia Gascón, actriz trans oriunda de Madrid quien interpreta a Emilia

Pérez. Cerrando esta trinidad protagonista está la siempre multifacética Selena Gómez, quien ha sido vapuleada a más no poder por su pésima pronunciación del español y su carencia de brillo dentro de la historia.

Con todos estos ingredientes, ¿cómo es posible que ya se haya alzado con tantas premiaciones? Simple. No hay que desmerecer que Jacques Audiard tiró la casa por la ventana. Emilia Pérez no sigue los patrones convencionales de lo que debería ser un filme de este tono, al contrario, tenemos un musical de inicio a fin con grandes toques de humor negro y melodrama de lo más pesado. Es como probar un cóctel de sabores nuevos que al inicio te gusta y poco a poco se te va haciendo un toque angustioso. Aunque yo sí debo resaltar en estas líneas que fui cero información y quedé impresionado por el estilo tan irreverente de contar una historia tan cargada.

Esto es lo que llama la atención a los jurados. Lo innovador, lo no comercial, lo atrevido y poco convencional. Definitivamente son los puntos que hacen que Emilia Pérez suene como fuerte candidata a todos los premios restantes y a coronarse como un filme que marque un antes y un después. Si buscaban polarizar al público, lo lograron. En líneas generales, puedo decir que fui atrapado por este ritmo tan feroz de contar una historia, por las coreografías tan llenas de energía y por la impecable actuación de Zoe Saldana. Sin embargo, y como siempre digo: juzga bajo tus propios criterios porque al fin y al cabo el cine pasa de ser objetivo a subjetivo en cuestión de segundos. Muchas gracias por leerme, que la fuerza y la lana los acompañe.



Periodista de cine
@cinesamui

SHAPE YOUR DESTINY



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Por Juan Pablo Robles

EXPO.TEC

El 16 de enero de 2025 se convirtió en una nueva fecha legendaria para los fanáticos de los videojuegos porque Nintendo presentó al mundo un video de su nueva consola: la Nintendo Switch 2. Al igual que su antecesora, la Switch 2 será un sistema de videojuego híbrido que funcionará conectada al televisor y como una portátil. Si bien la conferencia técnica se realizará el 02 de abril, les compartimos algunos detalles importantes confirmados por la empresa japonesa



• **Recompatibilidad total**

Una de las características más esperadas es la retrocompatibilidad con los juegos de la Nintendo Switch original, tanto en formato digital como físico. Sin embargo, no sucederá con todos los juegos. El anuncio de la Nintendo Switch 2 incluyó un breve vistazo a Mario Kart 9. Aunque el avance fue corto, mostró un escenario que no encaja con las características habituales de los circuitos de Mario Kart, lo que ha generado muchas especulaciones entre los fans.

- **Una consola más grande**

La nueva consola mide 271 mm de largo, 116.4 mm de alto y 31.4 mm de grosor con los Joy-Con acoplados y la pantalla es LCD de 8 pulgadas con una resolución de 1080p. Estas dimensiones hacen que la Switch 2 sea un poco más grande que su predecesora, lo que permite una experiencia de juego más inmersiva y cómoda. Los Joy-Con también han aumentado su tamaño para mejorar la comodidad de los gamers. La nueva consola cuenta con un procesador de ocho núcleos, lo que promete un rendimiento superior y una experiencia de juego más fluida.

- **Mejoras en la resolución y velocidad de fotogramas**

La nueva consola promete mejoras significativas en la resolución y la velocidad de fotogramas, lo que hará que los juegos se vean y se sientan mejor que nunca.

- **Fin al Joy-Con Drift**

Nintendo ha trabajado para solucionar el problema del Joy-Con Drift, asegurando que los controles sean más precisos y duraderos.



- **Carreras de hasta 24 jugadores**

Por primera vez en la historia de la serie, Mario Kart 9 podría permitir carreras de hasta 24 jugadores. Esto promete una experiencia de juego más competitiva y emocionante.

- **Nuevos personajes y rediseños**

Se han confirmado varios personajes para Mario Kart 9, incluyendo a Mario, Luigi, Princesa Peach, Bowser, Toad, Daisy, Donkey Kong, Yoshi y más. Asimismo, Donkey Kong presenta un diseño similar al visto en la película de Super Mario Bros.

Una oda a Castlevania y los juegos retro

de Juan Polito Rables*

Como muchos saben, soy fanático de Castlevania. Una de las mejores sagas de videojuegos en toda la historia a tal nivel que tiene su propia serie en Netflix (que también está increíble). Hace unas semanas un amigo me recomendó Vampire Survivors, un juego independiente que se basa en los mejores momentos de toda la saga de Castlevania. Este juego, a primera vista, puede parecer simple y hasta un poco retro, pero no te dejes engañar por su apariencia. Desde su lanzamiento en acceso anticipado, ha capturado la atención de muchos jugadores y ha seguido ganando popularidad desde entonces. El juego se presenta como un shooter de doble stick, pero con una vuelta de tuerca: solo necesitas preocuparte por posicionarte, ya que los ataques se realizan automáticamente. Esto simplifica la jugabilidad, permitiéndote concentrarte en esquivar y moverte estratégicamente mientras tus armas se encargan de los enemigos. Es como si alguien hubiera tomado la esencia de los juegos arcade de los 80 y la hubiera mezclado con una pizca de magia moderna.

La estética del juego recuerda a los clásicos de los años 90, con gráficos pixelados y animaciones simples. Sin embargo, es precisamente esta simplicidad lo que lo hace tan atractivo. A medida que avanzas, la pantalla se llena de enemigos y efectos de armas, creando un caos visual que es tanto desafiante como emocionante. Es como si estuvieras en una fiesta de píxeles donde todos los invitados son monstruos y tú eres el DJ. Uno de los aspectos más destacados de Vampire Survivors es su capacidad para mantenerte enganchado. Cada partida dura aproximadamente 30 minutos, y el objetivo es sobrevivir a oleadas interminables de enemigos mientras mejoras tus habilidades y armas. La sensación de progreso y la constante lucha por mantenerse un paso adelante de la marea de enemigos es lo que hace que quie-

ras jugar 'una partida más' una y otra vez. Es como si el juego tuviera un hechizo que te impide soltar el control.

Ahora, hablemos del DLC de Castlevania, que añade una capa extra de emoción al juego. El DLC 'Return to Castlevania' fue lanzado el 06 de marzo de 2023 y trae consigo una gran cantidad de contenido nuevo. Este DLC incluye cuatro nuevos biomas: Castle's Outskirts, Dracula's Castle, Defiled Necropolis y Master's Keep. Cada uno de estos biomas está lleno de nuevos enemigos y jefes, incluyendo a Death y a Dracula en su forma final. Además, el DLC introduce 14 nuevos ítems como la Espada de Alucard, el látigo de Vampire Killer y la Cabeza de Medusa. También hay 20 nuevos atuendos, permitiéndote vestir a tu personaje como Simon, Alucard, Richter, Sypha, Trevor y más. Si eso no fuera suficiente, hay 13 nuevos logros para desbloquear, lo que añade aún más desafíos y recompensas al juego.

En resumen, Vampire Survivors es un juego que combina simplicidad y adicción de una manera magistral. Si buscas un juego que te mantenga entretenido y desafiado sin necesidad de controles complicados, este es definitivamente una excelente opción. Con el DLC de Castlevania, la diversión y el desafío solo aumentan. ¿Qué estás esperando? ¡Es hora de enfrentarte a hordas de enemigos y convertirte en el sobreviviente definitivo! En tan solo 3 semanas que lo tengo, no hay día que por lo menos juegue una partida de 30 minutos. Eso lo ha convertido en mi videojuego principal de 2025. Lo mejor es que también se puede descargar en dispositivos móviles y es gratuito, excepto los DLC.



* Tecnólogo y gamer
@juanpoblobos



Reebok

ALWAYS CLASSICS

Visítanos en nuestras tiendas de: Lima: Jockey Plaza, Plaza San Miguel, Mega Plaza, Plaza Norte, Mall Aventura Santa Anita, Mall Plaza Comas, Mall del Sur. Trujillo: Mall Plaza y Real Plaza. Chiclayo: Real Plaza.
reebok.pe

Bikinis y li



bertad

De símbolo de controversia a emblema de emancipación femenina. Así vivió el traje de baño su revolución en las playas peruanas.

Escribe: Diana Montilla

En Perú, las costas han sido escenario de transformaciones profundas, en su paisaje y en las costumbres que moldean la identidad del veraneo. Uno de los símbolos más representativos de la evolución social en las playas peruanas ha sido, sin lugar a dudas, el traje de baño. ¿Cómo pasó de ser una prenda restrictiva y conservadora a convertirse en un símbolo de libertad? Les contaré cómo el bikini llegó para marcar una nueva era.

Corría 1860 cuando el primer traje de baño femenino hizo su debut en Francia, revolucionando la moda. Aquí, sin embargo, no fue sino hasta principios del siglo XX que las playas de La Punta, en el Callao, se convirtieron en el escenario de la llegada de este atuendo veraniego, que pronto alcanzaría un significado mucho más profundo que el de una simple prenda para disfrutar del mar. Al principio, el traje





de baño consistía en un vestido completo de seis piezas que cubría por completo el cuerpo de la mujer. De hecho, los primeros trajes eran pesados y representaban la norma principalmente para las mujeres en las playas.

Con el paso de las décadas, los avances en influencia de la moda internacional comenzaron a llegar a Perú, pero fue en los 50s cuando las cosas empezaron a cambiar de manera drástica. En la medida que las mujeres ganaban derechos, como el voto en 1956, el bikini comenzó a ganar terreno en las costas limeñas. La llegada del bikini a finales de los años 60 fue todo un acontecimiento. Esta prenda, ya popular en las playas de Francia y Estados Unidos, se convirtió en un símbolo de emancipación femenina. A pesar de que al principio el bikini fue visto como indecente y osado, su aceptación creció rápidamente, especialmente en-

tre las mujeres de clase alta que adoptan el bronceado como un símbolo de estatus. El bikini, con su revelación de más piel y menos tela, representaba un cambio en la moda y también en los valores sociales.

En la década de los 60, las costas peruanas, especialmente las de Chorrillos, se llenaban de jóvenes que se lanzaban al mar con trajes de baño más audaces. Las playas de La Herradura, en



Lima, se convirtieron en el epicentro de este cambio, donde la presencia del bikini marcaba una tendencia en la moda y reflejaba un momento cultural que capturaba el cambio social de la época. Fue en estos lugares donde el bikini pasó de ser una prenda restringida para convertirse en un símbolo de libertad y rebeldía. Así, en Perú, las mujeres comenzaron a incorporar el bikini en su vestimenta de playa, desafiando normas conservadoras y transformándolo en un símbolo de la liberación femenina. Este cambio impactó en la moda nacional y en las normas sociales, ya que el bikini estuvo





acompañado de una mayor autonomía para las mujeres, un tema de gran relevancia en un Perú que experimentaba el despertar de los derechos civiles femeninos.

En los años 70 y 80, el bikini se consolidó en las playas de Lima y otras ciudades costeras. Pero su influencia no solo se limitó a ser una prenda de moda, sino que también comenzó a transformar la percepción sobre la corporalidad femenina. La aceptación del cuerpo en su estado más natural, sin la necesidad de cubrirlo excesivamente, fue ganando terreno, lo que permitió a las mujeres vivir con mayor libertad su relación con el mar, el sol y su propia imagen.

La década de los 90 trajo consigo la llegada de nuevos materiales como la lycra, que hizo los trajes de baño aún más anatómicos y cómodos. Los bikinis de corte alto, inspirados en los estilos de los 80 y 90, se volvieron populares. Esta evolución no solo se limitó a las formas, sino que también afectó la manera en que

se entendía el verano. El bikini ya no era solo una pieza de vestimenta, sino que se convirtió en un accesorio que simboliza la libertad y ausencia de restricciones. Las mujeres de las generaciones posteriores siguieron adoptando nuevas versiones del bikini, que hoy son cada vez más versátiles.

El bikini sigue siendo el traje de baño más popular en las playas peruanas. A pesar de las nuevas tendencias, como los trikinis y el regreso de los trajes enterizos de los 90, el espíritu de rebeldía y liberación que el bikini trajo consigo permanece en la conciencia colectiva. Desde sus tímidos comienzos en las playas del Callao hasta su consolidación como ícono de emancipación, el bikini ha recorrido un largo camino en Perú. Esa prenda que alguna vez fue considerada indecente se ha convertido en un símbolo de poder, libertad y moda, re-



presentando no solo el verano, sino también una lucha por la autonomía y la expresión personal. Así, mientras el sol sigue brillando sobre las costas peruanas, el bikini continúa siendo un testigo silencioso de la evolución de la sociedad.





Hablemos de trajes de baño

Por Claudia Aguilar Valderrama

Llegó el verano y es inevitable no pensar en escaparse un fin de semana, salir a refrescarse y sobre todo ir a la playa. Cuando hablamos de trajes de baño, lo primero que pensamos es en la comodidad, la protección y el estilo. Estas son solo algunas de las palabras que ha significado esta prenda a lo largo de la historia. Aunque su principal función siempre ha sido meterlo al agua, durante su evolución existieron muchos factores que lograron cambios drásticos de estilo y forma. Siendo una de las prendas más solicitadas en verano, los trajes de baño han recorrido un largo camino siguiendo la evolución social pasando de vestidos largos al bikini como símbolo de liberación femenina. Texturas, cortes y colores que marcaron una prenda que hoy es un must en todos los guardarropas del mundo.

Vamos por el origen. La realidad es que los trajes de baño no aparecieron hasta finales del siglo XVIII. Fue la duquesa de Berry quien puso de moda los baños de mar en 1824. La hija del rey de Nápoles se bañaba en el mar con un tocado de flores de tela en la cabeza y una especie de camión color turquesa que al mojarse se ceñía al cuerpo y resaltaba la figura de la aristócrata. En 1860 se creó una prenda destinada únicamente para usarse en estos momentos que consistía en llevar pantalones largos, medias y camisola. Además, las mujeres no podían bañarse en la misma zona que los hombres y debían entrar al agua metidas dentro de unos carros para evitar ser vistas por ellos.

A partir de 1910, cada vez más mujeres se deshicieron de las medias para poder nadar y comenzaron a usar los bañadores de una sola pieza. Esto provocó un escándalo entre las autoridades que lo consideraban un atentado a la moral. En 1907, la nadadora australiana, Annette Kellerman, fue arrestada por llevar un bañador más ajustado de lo habitual, así se creó una prenda de una sola pieza. Por ello, en 1920 aparecen los medidores que se encargaban de asegurar que el largo sea el adecuado. La regla estándar era que no se podía enseñar más de 15 cm de muslo.

Hasta la llegada del bikini en 1946, las mujeres lucieron trajes de baño de una sola pieza que cubrían su cuerpo por una cuestión de moralidad y para no exponer sus pieles al sol. Louis Réard, a cargo de la empresa de lencería de su madre, notó en las playas de Saint Tropez que las mujeres se arremangaban sus trajes de baño para conseguir un mejor bronceado. Eso lo inspiró para diseñar un traje que dejara el abdomen expuesto. Ya que no encontró ninguna modelo para presentar su diseño, completamente transgresor para la época, tuvo que contratar a una estriper para que desfilara con él puesto. En 1960, se descubren nuevos materiales y la lycra se convierte en elemento fundamental de los trajes de baño, pues gracias a este material se diseñan los primeros trajes elásticos, provocando una revolución en materia de telas por su flexibilidad y perfecta adaptación al cuerpo.

En 1964, el diseñador Rudi Gernreich causó gran revuelo cuando presentó el Monokini, un bikini que dejaba a las mujeres en topless. En Brasil nace la tanga, inventada por Carlo Ficcardi en los años 70: provocando revuelo a nivel mundial. Sin embargo, el mayor cambio que se ha producido en estos años fue a principios de los 2000, cuando apareció otra modalidad de traje destinado a las mujeres que no pueden o no quieren mostrar su cuerpo por razones religiosas: el burkini, inventado por Aheda Zanetti, una prenda que todavía genera polémica. Hasta llegar a la actualidad donde triunfan los bikinis, se acepta el topless y los trajes enteros aportan un toque de glamour, los cuales considero mis favoritos. La evolución de los trajes de baño promete continuar a través de nuevos diseños y texturas para todas las necesidades.



* Diseñadora de modas.



¡DONDE EL ARTE
DEL CAFÉ Y LA
MIXOLOGÍA COBRAN
VIDA!

FORMANDO BARTENDERS Y
BARISTAS DE ALTO RENDIMIENTO



Celebra con estilo

El amor viene en todos los tonos y ¡qué mejor manera de demostrarle a alguien que te importa que regalándole un par de lentes de sol! Este San Valentín, Sunglass Hut te impulsa a encontrar un regalo para cada corazón. Encontrarás una amplia gama de monturas, desde formas sutiles y elegantes hasta lentes de gran tamaño, perfectos para celebrar el amor con estilo. ¡Sunglass Hut lo tiene todo!



1. Versace, VE4474, Rosado/Gris
2. Scuderia Ferrari, FZ6009U, Rojo/Rojo
3. Burberry, BE4441U, Café/Café
4. Versace 0VE4437U, Negro
5. Ray-Ban, RB2231, Totuga/Café Polarizado
6. Versace, 0VE4361, Negro
7. Jimmy Choo, JC5024HU, Rojo/Marrón

BILLABONG

x Tudela DrawS
BTF



Chasing Moments

Celebramos esos instantes que solo el mar puede dar. Inspirada en los colores y la vibra del amanecer al atardecer, esta colección trae toda la libertad y conexión que el surf representa. Junto a Bruno Tudela, mezclamos arte y mar en diseños que capturan lo mejor de cada ola.



BILLABONG.PE

ENCUÉTRANOS EN:

- Jockey Plaza
- Real Plaza Salaverry
- Boulevard de Asia

Vivir en Punta Mar



¿Buscas tu nuevo hogar cerca a la playa? En Punta Hermosa, al sur de Lima, Villas Punta Mar redefine el concepto de habitabilidad en la costa peruana. Este condominio exclusivo no solo destaca por su diseño arquitectónico vanguardista, desarrollado en colaboración con el prestigioso arquitecto Richard Malachowski, sino también por ofrecer un entorno pensado para la convivencia con la naturaleza y el disfrute pleno de sus residentes.

Escribe: Fabiana Deekes





Con más de 37,000 m² de áreas verdes, Villas Punta Mar ofrece un entorno que prioriza la conexión con la naturaleza sin sacrificar la modernidad. Las casas, disponibles en versiones de uno y dos pisos, cuentan con un diseño arquitectónico que maximiza la comodidad y funcionalidad de cada uno de sus rincones:

- Casas de un piso: 250 m² de área construida, con 3 dormitorios, vestidor, 2 baños, sala, co-

medor, balcón, kitchenette y lavandería.

- Casas de dos pisos: 250 m² de área construida, con 3 dormitorios, vestidor, 3 baños, sala, comedor, balcón, kitchenette y lavandería.

Ambos tipos de vivienda destacan por su distribución eficiente, áreas sociales iluminadas y acabados de alta calidad que complementan la experiencia de habitar un espacio pensado en los detalles. El condominio no solo

ofrece viviendas bien diseñadas, sino también una serie de amenidades que promueven la vida en comunidad y el bienestar:

- Amplias áreas verdes ideales para el esparcimiento familiar.
- Espacios de recreación para niños y adultos.
- Seguridad garantizada gracias a un diseño integral y reglamento de construcción implementado bajo la supervisión de Richard Malachowski.

El entorno de Villas Punta Mar se ve enriquecido con la reciente





apertura del Boulevard Punta-mar, el primer centro comercial de la zona. Este espacio cuenta con marcas reconocidas como Casaldeas, Starbucks y KFC, creando un punto de encuentro ideal para compras, entretenimiento y momentos en familia. Ubicado frente al condominio, el boulevard refleja el dinamismo y crecimiento de Punta Hermosa, consolidándose como un destino cada vez más atractivo para vivir y disfrutar.

En el Boulevard, la Sala de Expe-

riencias permite a los futuros residentes visualizar sus hogares y conocer a detalle las comodidades que los esperan en Villas Punta Mar. Este enfoque interactivo refuerza el compromiso de Menorca Collection por ofrecer una experiencia integral que va más allá del diseño arquitectónico. Villas Punta Mar no solo prioriza el confort de sus residentes, sino también la sostenibilidad. Cada espacio está diseñado para integrarse armónicamente con el entorno, fomentando un estilo de vida respetuoso con el medio

ambiente y conectado con la naturaleza. Este proyecto, fruto de la experiencia de más de 15 años de Menorca Collection y Richard Malachowski, redefine el concepto de vivienda en la costa peruana.

Villas Punta Mar es más que un lugar para vivir: es una invitación a disfrutar de un estilo de vida auténtico, en un entorno seguro y lleno de posibilidades. Un refugio ideal para quienes buscan equilibrio entre modernidad y tranquilidad.



REFUGIO IDEAL



Punta Sal, ubicado en la región de Tumbes, es uno de los destinos más exclusivos y paradisíacos del Perú. Con su clima cálido durante todo el año, aguas cristalinas y una biodiversidad excepcional, este balneario se ha consolidado como un refugio ideal para quienes buscan relajación, aventura y una experiencia gastronómica inigualable.

Escribe: Fabiana Deekes

El entorno marino de Punta Sal ofrece una variedad de actividades para todos los gustos. Entre julio y octubre, los visitantes pueden maravillarse con el avistamiento de ballenas jorobadas, que migran desde la Antártida para reproducirse en estas aguas cálidas. Los amantes de los deportes acuáticos encontrarán en Punta Sal un verdadero paraíso: surf, buceo, pesca deportiva y motonáutica son algunas de las opciones disponibles para quienes buscan adrenalina en el mar. Además, la posibilidad de nadar con tortugas marinas en un puerto cercano hace que la experiencia sea aún más especial.

Para aquellos que prefieren la tranquilidad, los paseos en yate permiten recorrer las aguas cristalinas de la zona mientras se disfruta del impresionante paisaje costero. Para quienes buscan una estadía exclusiva, el Punta Sal Suites & Bungalows Resort es



una opción inmejorable. Ubicado frente al mar, este resort ofrece habitaciones de lujo con acceso directo a la playa. Entre sus opciones de alojamiento destacan las siguientes:

Suite Deluxe Primer Piso: 75 m² de elegancia y confort, con terraza privada y una ducha al aire libre que permite disfrutar de una vista incomparable del mar. La habitación cuenta con una cama King size o dos camas Twin, además de la posibilidad de incluir una cama adicional. Con un diseño moderno y acabados de lujo, esta suite es ideal para quienes buscan el contacto directo con la naturaleza sin sacrificar comodidad.



Suite Deluxe Segundo Piso: Similar a la del primer piso, pero con una vista panorámica privilegiada desde su terraza privada. Perfecta para quienes disfrutan de los atardeceres sobre el océano y desean un espacio más elevado para contemplar el horizonte.



Junior Suite: 55 m² de diseño sofisticado y acceso directo a la playa. Estas suites están pensadas para parejas o viajeros que buscan privacidad y un ambiente relajante. Con un baño espacioso, aire acondicionado y televisión por cable, cada detalle está pensado para una experiencia placentera.

Bungalow Matrimonial: 65 m² de diseño exclusivo con acceso directo al mar. Su terraza cuenta con una hamaca para disfrutar de la brisa marina y una amplia

zona de descanso. La habitación incluye una cama King size, frigobar, caja de seguridad e internet inalámbrico. Ideal para una escapada romántica.

Bungalow Familiar: 110 m² de comodidad para grupos o familias. Con una habitación principal con cama King size y dos habitaciones dobles adicionales, este bungalow ofrece una estancia espaciosa y acogedora. Su amplia terraza es ideal para reuniones al aire libre con vista al mar.

Pool Suite: Diseñada para quienes prefieren una vista a la piscina en lugar del mar. Con 40 m² de espacios elegantes, cuenta con aislamiento, cafetera Illy y aire acondicionado para garantizar el descanso absoluto.

El resort también presenta un restaurante que ofrece lo mejor de la gastronomía peruana, con platos icónicos como el ceviche de conchas negras y una selección de mariscos frescos. Además, el bar El Náufrago brinda una amplia carta de cócteles en un ambiente relajado frente al océano. El atractivo de Punta Sal no solo radica en sus paisajes y actividades, sino también en su excelente infraestructura turística. La combinación de naturaleza, lujo y tradición culinaria hacen de este destino una elección perfecta para quienes desean escapar de la rutina y sumergirse en un verdadero paraíso costero. Si buscas un lugar donde el tiempo se detenga entre el sonido de las olas y la brisa marina, Punta Sal es el destino ideal para ti.





Florero Warrick Acanalado 33cm
S/. 179.00

Mesa de centro
Mallorca de madera.
S/. 4,719.00



Mesa de comedor de terraza
plegable Lanai de metal
S/. 1,079.00



Parante para sombrilla
con ruedas Charcoal
S/. 939.00



Espacios de ensueño

Renueva la decoración de tu terraza para sorprender a tus amigos en esta temporada de verano junto a los artículos de Crate & Barrel. Encuéntralos en la página web www.crateandbarrel.com.pe y disfruta del sol.



Poltrona de terraza
Andorra de madera
S/. 6,488.00

Silla con brazos
de comedor largo Charcoal
S/. 859.00



Silla de comedor
de terraza Taj
S/. 2,909.00



Sombrilla redonda a rayas
azul marino de 274 cm con
armazón reclinable
S/. 2,299.00



MIL DEMONIOS

BODEGA

SIN REGLAS

Created and Drunk by owners

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Fuerza Criolla

De la legislación a los escenarios, María José Arana descubrió en la música el verdadero propósito de su vida. La joven peruana decidió dejar a un lado su carrera como abogada para seguir su pasión: la música criolla, un género que hoy le permite expresar libremente sus emociones más profundas.

Escribe: Diana Montilla



María José Arana, pero muchos la conocen como Majo. Nació y creció en Moche, un distrito de Trujillo. A pesar de que su vida estuvo marcada por la vocación por el Derecho, la música siempre fue su verdadera pasión. Desde pequeña soñaba con ser cantante, pero su familia, al igual que muchas otras, consideraba la música como una carrera inalcanzable y poco segura. «Siempre la tuve muy clara, pero nadie en mi familia es músico. Al contrario, era algo como un tabú. 'Te vas a morir de hambre. Vas a sufrir, ¿de qué vas a vivir?', me decían». Decidió estudiar Derecho en la Universidad Nacional de Trujillo, un camino que le permitió comprender su pasión por los derechos humanos. «Era una oportunidad económica para poder salir de mi casa y dedicarme a lo que verdaderamente me gustaba», comenta.

Trabajando en el Congreso de la República, Majo se dedicó a ejercer el derecho, hasta que un despido le brindó la oportunidad de cam-



biar. «Quería dejar la carrera, pero tenía mucho miedo porque económicamente no me iba a poder sostener. Estaba sola, independiente, viviendo acá en Lima, con ciertas comodidades. Vi esto como una oportunidad de asumir la lucha por mi sueño». Entre los géneros musicales favoritos de esta artista, destacan la música criolla, el bolero y la música afroperuana, porque los siente profundamente conectados con su identidad. «La música criolla para mí es como un refugio, es una expresión,

es como una zona segura para encontrarme conmigo misma. Es mi mayor amor», revela. Sus influencias son muchas, pero resalta a artistas como Susana Vaca, Alicia Maguiña y la mítica Victoria Santa Cruz, quienes le enseñaron el valor de transmitir emociones a través de la música.

Hoy, Majó se encuentra inmersa en su carrera musical, componiendo, cantando y llevando la música peruana a todos los rincones. El camino hacia el éxito no es fácil, sin embargo, para

esta cantante peruana, seguir su pasión es la única manera de ser feliz. Para ella, el amor y la terquedad son la clave. A veces solo tienes que atreverte a dar el salto, aunque no todo esté claro. Así, con una claridad emotiva, María José Arana La Riva resumió la pasión que ha marcado su vida. Bachiller en Derecho y Ciencias Políticas por la Universidad Nacional de Trujillo, con



una Maestría casi por terminar en Derecho Constitucional de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Majo, como muchos la llaman, ha navegado entre el Congreso de la República y la música, pero ha sido esta última la que conquistó su corazón.

El camino no ha sido fácil, y Majo lo reconoce sin reservas. A pesar de tener un repertorio compuesto principalmente por



música de otros artistas, su deseo de compartir y dar a conocer sus propias creaciones es cada vez más fuerte. «Quiero perder ese miedo de cantar mis canciones, grabarlas y mostrarle al mundo mi versión de lo que somos como peruanos, lo que somos como cultura». Entre sus proyectos para 2025, se encuentra la grabación de sus propios temas y la difusión de la música folclórica en las provincias, con el objetivo de llegar a un público más joven que, según ella, necesita conocer más allá de los temas tradicionales.

«Hay mucha gente que se ha quedado con lo clásico, aunque hay más por descubrir. Quiero que la gente escuche lo que estamos

creando ahora, que vean que el folclore sigue vivo», comparte. De hecho, Arana está convencida de que nuevos talentos están surgiendo con fuerza. El mayor desafío sigue siendo la falta de apoyo y difusión. A pesar de las dificultades, sigue adelante, impulsada por su pasión por la música. «Lo importante es ser auténtica, no hacer las cosas para complacer a los demás, sino para ti misma. Si lo haces con el corazón, la música hará su magia», señala. Para María José, la música no solo es un refugio, sino un acto de valentía y perseverancia, reflejando su compromiso y amor por su cultura y su arte. «No hay nada más triste que no intentar tus sueños», puntualiza.



Roma Lila 590 ml
S/. 59.00



Pekín Kids Negro 350 ml
S/. 55.00



Moscú Rosado 500 ml
S/. 65.00

Pekín Anaranjado 970 ml
S/. 79.00



Estilo y funcionalidad

YKL brinda soluciones sostenibles y de alta calidad para disfrutar de bebidas de manera responsable. Ofrecen productos duraderos y reutilizables que no solo sean estéticamente atractivos, sino también respetuosos con el medio ambiente. Encuentra sus productos en ykl.pe/



Bilbao Negro 890 ml
S/. 85.00



Cairo 500 ml
S/. 69.00



Estambul Nude 1200 ml
S/. 99.00

Estambul Azul Cobalto 1200 ml
S/. 99.00



@DONAPAUWSWINES WWW.DONAPAUJA.COM



DOÑA PAULA

ARGENTINA

Doña Paula Malbec Rosé captura la esencia de su terroir con un color rosa pálido y una acidez vibrante. Suave y equilibrado, es perfecto para disfrutar en cualquier ocasión. Un vino hecho con pasión y sustentabilidad, pensado para quienes aman lo natural y elegante.



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO





Trazos del Señor Garabato

El Señor Garabato es un artista emergente en el mundo del Scribble Art, conocido por su estilo distintivo que se centra en garabatos creativos. Lo que realmente lo hace destacar es su enfoque lúdico y espontáneo en el arte, donde cada trazo es una expresión de su personalidad y emociones.

*Escribe: Carolina La Torre
(@carolinalatorree)*

Su estilo es un reflejo de su personalidad, donde cada línea y forma se convierte en una manifestación de su creatividad. Lo que distingue a Señor Garabato es la manera de abordar el arte con un sentido de diversión y libertad, permitiendo que cada trazo fluya naturalmente, sin restricciones. Este enfoque no solo resalta la autenticidad de su trabajo, sino que también invita a los espectadores a conectar con la experiencia emocional detrás de cada pieza.

¿Cómo empezaste a hacer tus ilustraciones y que te inspiró a convertirte en un artista?

No me siento en esa categoría de artista, pero todo empezó a finales de 2019. Mi novia y yo compramos un departamento. Ambos estábamos emocionados, entonces íbamos comprando muebles para ir armando todos los espacios de nuestra nueva casa. Queríamos decorarlo, pero yo no encontraba pinturas que vayan con mi personalidad. Desde pequeño dibujaba, siempre he decorado mis cuartos con algún



dibujo, sin embargo, lo dejé de lado por mi carrera profesional que es derecho. Antes de la mudanza tenía mucho tiempo libre y ganas de decorar el espacio con cosas mías. Empecé a dibujar bastante, y así iba recolectando muchas piezas hasta que en un momento eran demasiadas. No quería recargar las paredes con tanta imagen, por lo que comencé a publicar lo que hacía. El año pasado me puse el reto de ponerle un poco más de ganas al tema y metí dinero a algunas publicaciones. Al principio tenía 100 seguidores que eran familiares y amigos, pero en noviembre del año pasado pagué a Instagram para que promoció mis publicaciones de los dibujos y eso ha generado que hasta la fecha tenga más de 2000 seguidores.

¿Cuál es tu estilo de dibujo?

Mi estilo de dibujo es bastante atípico en Perú. Mis dibujos son básicamente garabatos. Adapté ese estilo y no lo pienso dejar. Por esa razón me llamo Señor Garabato, porque los dibujos están hechos de garabato. Para mí, dibujar es relajarme después de un día agitado.

¿Consideras a la música y el cine tu proceso creativo?

Más que creativo es mi referencia. Yo tomo una imagen y la intervengo con mi estilo, no la copio como tal. Mis referencias son películas, dibujos animados, deporte y música.

¿Qué materiales usas para trazar tus garabatos?

Hace años me metí a un curso de diseño gráfico. Tuve la intención de estudiar la carrera, pero por el trabajo tenía muy poco tiempo para dedicarle a ese curso así que lo dejé. Pero con el conocimiento que adquirí en ese curso, empecé mis garabatos con estilógrafo, tinta, marcadores Copic y a veces acrílicos Posca. También uso hojas con buen gramaje para dibujar con la tinta.

¿Te gusta la idea de dibujar también en digital?

Sí. El año pasado me compré una tablet para probar el dibujo digital, y también he publicado muchos de estos dibujos. Es más práctico. En un viaje me llevo la tablet y no necesito cargar con tantos materiales. Estoy tan



afanado con mi trabajo que me compré hasta una impresora y papel especial para poder visualizarlos como se ven en físico.

¿Prefieres más lo trazado de hoja y tinta o digital?

El trazado a mano con tinta es otro feeling. Siempre voy a escoger la tinta, pero sin duda lo digital es una herramienta para hacer pruebas. Si haces una prueba en papel y tinta ya no hay vuelta atrás, así que cada uno tiene lo suyo, pero yo prefiero la tinta.

¿Te consideras muy perfeccionista en tus trabajos?

Sí. Muchas veces he tirado dibujos, porque cuando yo hago un dibujo para un cliente pienso que es el que yo voy a colgar en mi pared. El feeling que le pongo a cada dibujo es como si fuera para mí. Si veo que el color que apliqué, no me encantó, automáticamente hago otro.

¿Qué diferencia tu estilo de dibujos con el de otros artistas?

Yo no he visto mucho el estilo de los garabatos en Perú. No es hacer una línea perfecta, sino realizar varios trazos sobre una misma línea. El caos acumulado te da un orden.

¿Cuáles son tus dibujos favoritos?

Elegir uno es muy difícil, pero creo que podrían ser dos dibujos de los personajes de la película 'Up, una aventura de altura'. Lo dibujé con los personajes de niños. Uno era para mi novia y el otro para mí. Fue justo los que hice en la pandemia y ahora los



tengo en mi pared. En realidad todos me encantan.

¿Cómo consideras que se ha dado la evolución de tu estilo?

Creo que ha sido una evolución de dibujar solo personajes ficticios a retratos. A mí me da miedo hacer retratos, por lo que siempre hago personajes animados. Hace poco he aceptado hacer retratos en digital, porque al inicio rechazaba las propuestas de mis clientes. Creo que esa ha sido mi gran evolución.

¿Cómo manejas las críticas y el feedback hacia tu trabajo?

Consulto a cada persona por si le gustó el dibujo cuando llegó a sus manos. Si me dicen que sí y que está hermoso, para mí es una felicidad. Una vez me pasó que a un cliente no le gustó el acabado del dibujo de un familiar suyo. Le dije que no había problema y le volví a dibujar el retrato que me pidió. Luego se lo envié y le encantó. Quiero que el cliente sienta lo mismo que yo.



Bienestar: Cuerpo y Mente

‘Tengo ansiedad’ es un botiquín emocional de primeros auxilios en el que los instructores de bienestar holístico Alexander Landázuri e Isabella Pastor vuelcan sus casi veinte años de experiencia y comparten herramientas teóricas, así como diversos ejercicios y técnicas para manejar la ansiedad y reducir su intensidad a niveles saludables.

Escribe: Valeria Burga

¿Cómo se conocieron y qué encontraron en común?

Isa: Nos conocimos en el mundo del yoga. Desde muy pequeña tengo ansiedad. Entonces, encontré en el yoga un beneficio para la salud física, pero también en el ámbito mental de encontrar el equilibrio y la tranquilidad.

Alex: Cuando conocí a Isabella, era el fundador de una academia llamada Lima Yoga. Ella hizo un profesorado allí y nos conocimos en una cena. Antes me dedicaba al mundo corporativo y a las finanzas, pero quise apostar por algo nuevo en conjunto. No comenzó como Alex e Isa, sin embargo, la propuesta se fue transformando en forjar nuestra marca personal para ayudar a otros con consejos y talleres.



¿Cómo surgió la idea de materializar todo lo que saben sobre el bienestar en este libro?

Isa: Nos dimos cuenta de que escribir nos encantaba y que se nos daba bien. Escribimos un libro, lo imprimimos y lo vendemos a quien nos lo pida. Más adelante llegó la propuesta de crear uno con la editorial Planeta. Todo lo que ponemos en redes sociales es para nuestra comunidad, pero ahora está escrito de una forma cercana para que lo puedan leer con calma y sea algo que pongan en práctica en el día a día.

¿Qué consejos le darían a alguien que padece de ansiedad?

Alex: Primero, acostumbrarte a usar un lápiz o un bolígrafo y un papel. Siempre hay que desafiar lo que uno piensa porque todo pensamiento de incertidumbre genera ansiedad, y muchas veces son escenarios imaginarios, inclusive ni siquiera reales.

Isa: Otra cosa que sirve de mucho es reconocer y dar el espacio para darnos cuenta de que tenemos ansiedad. A veces empiezan a

manifestarse síntomas físicos que nos impiden estar tranquilos. Entonces, es importante reconocer que eso está pasando porque a veces no queremos sentirlo. La ansiedad es una emoción que viene y que va. Podemos reducirlas con alguna de las técnicas que hemos colocado en el libro.

¿Cuál es el mensaje principal del libro?

Alex: Cuando sabes que es posible reducir la ansiedad y usar tu energía y tus talentos para las cosas que son importantes para ti, es que realmente cambias la dirección de tu vida. Dejas de hacerle caso a la ansiedad y le haces caso a la convicción.

¿Qué otros proyectos están ejecutando a la par?

Isa: Tenemos un taller de garabatos terapéuticos, el cual tiene que ver con todas las emociones, el trabajo personal, la autoestima y con empezar a expresarte como persona. Lo realizamos de una manera práctica y entretenida. Inclusive, hay psicólogos que lo utilizan para complementar sus terapias.

“MEMORIAS DE UN TREMENDO CAÑONAZO”

RULITO PINASCO

Editorial:
Planeta

Año: 2025

Categoría:
Biografías y
memorias

S/\$59.90



“HÁBITOS ATÓMICOS”

JAMES CLEAR

Editorial:
Booket

Año: 2025

Categoría:
Crecimiento
Personal

S/\$39.90



“LAS RECETAS DE MAMÁ LIMONADA”

FABIOLA
PEÑAFLOR

Editorial:
Planeta

Año: 2025

Categoría:
Recetario

S/\$49.90



Más que un hotel, una experiencia en **DAZZLER SAN ISIDRO**

Ubicado en un distrito seguro de Lima, Dazzler San Isidro es ideal para viajeros corporativos y quienes buscan escapar de la rutina. Está a 30 minutos del aeropuerto y cerca del centro empresarial y atracciones, ofreciendo comodidad, eficiencia y bienestar.

Contamos con tarifas especiales



+ DE 130 HABITACIONES

Más de 130 habitaciones modernas equipadas con escritorio, minibar, caja fuerte, aire acondicionado y clóset. Todo lo que necesitas para un descanso placentero y productivo.

Nos encontramos en una zona privilegiada de San Isidro, cerca de importantes centros financieros, restaurantes de primer nivel y puntos de interés turístico.

UBICACIÓN ESTRATEGICA



ESPACIOS DE COWORKING

Nuestra sala de coworking cuenta con internet de alta velocidad, creando el ambiente ideal para trabajar con comodidad o realizar encuentros profesionales.



RELÁJATE EN EL GIMNASIO, PISCINA Y EL JACUZZI

Disfruta de nuestra piscina, jacuzzi con vistas a la ciudad y gimnasio equipado. Ya sea después de un día de trabajo o simplemente para relajarte y recargar energías, aquí encontrarás el equilibrio perfecto para tu bienestar.

Nuestro desayuno buffet incluido ofrece opciones frescas y deliciosas para que disfrutes cada mañana con la mejor energía.

DESAYUNO BUFFET INCLUIDO



SERVICIOS ADICIONALES

Desde sesiones de masajes y convenios con establecimientos top hasta room service, traslados en taxi y lavandería. Todo pensado para garantizar una estadia sin preocupaciones.

Haz de tu próximo viaje una experiencia excepcional en Dazzler San Isidro.

reservas@dazzlersanisidro.com - (51) 924 775 312

Av. Javier Prado Oeste 2479, San Isidro – Lima, Perú

VIAJES SO



SOSTENIBLES

Con el avance constante de la tecnología y la creciente preocupación por el medio ambiente, la industria automotriz está experimentando una transformación significativa. En 2025, se anticipa el lanzamiento de varios modelos eléctricos que prometen revolucionar el mercado. Te presentamos cinco autos eléctricos que están generando gran expectativa.

Escribe: Carolina La Torre

La tendencia hacia los autos eléctricos se ha acelerado en los últimos años, impulsada por la necesidad de reducir las emisiones de carbono y la dependencia de combustibles fósiles. Las políticas gubernamentales y los incentivos económicos han acelerado esta transición, haciendo que más consumidores opten por vehículos eléctricos. Además, por el lado estético, sus impresionantes modelos han sido del agrado de los amantes de los autos de lujo.

Varios artistas y celebridades han adoptado esta tendencia hacia la movilidad sostenible. Personalidades como Leonardo DiCaprio y Emma Watson son conocidos por su activismo ambiental y han sido vistos conduciendo vehículos eléctricos. DiCaprio ha sido visto conduciendo un Tesla Model S y un Fisker Karma desde al menos 2012, mostrando su compromiso con el medio ambiente.



Por su parte, Emma Watson optó por un Nissan Leaf en 2018, un vehículo eléctrico popular y accesible, que tiene un precio base alrededor de \$27,000, reflejando su deseo de hacer un cambio hacia un estilo de vida más sostenible.

Además, la famosa cantante Billie Eilish ha expresado su apoyo a la energía renovable y la sostenibilidad, eligiendo autos eléctricos como parte de su estilo de vida. En su colección de autos, se destaca que posee un BMW i8, un deportivo híbrido que combina un motor eléctrico con un motor de combustión interna, lo que lo convierte en una opción más ecológica. Aunque no se especifica la fecha exacta de adquisición, se sabe que Eilish ha estado interesada en autos eléctricos y sostenibles desde al menos 2019, cuando comenzó a compartir su pasión por la sostenibilidad en sus redes sociales.

Tesla Model 2

El Tesla Model 2 es el esperado modelo de entrada de la marca

californiana, diseñado para ser más asequible. Con un precio estimado de alrededor de \$25,000, este vehículo promete una autonomía de hasta 250 millas y tecnología de conducción autónoma avanzada.

Ford Mustang Mach-E 2.0

Ford está listo para lanzar una versión actualizada de su popular SUV eléctrico, el Mustang Mach-E 2.0. Se espera que cuente con mejoras en la batería y una mayor eficiencia, además de un diseño más refinado y opciones

de personalización que atraerán a los amantes del estilo.

Volkswagen ID. Buzz

El ID. Buzz de Volkswagen es el regreso del icónico furgón. Este vehículo eléctrico no solo es amigable con el medio ambiente, sino que también ofrece un interior espacioso y versátil, ideal para familias y aventuras.

Chevrolet Equinox EV

Chevrolet se une a la tendencia con el Equinox EV, un SUV compacto que promete ser accesible





y eficiente. Con características de conectividad avanzadas y una autonomía competitiva, este modelo atraerá a los conductores urbanos.

Hyundai Ioniq 7

El Hyundai Ioniq 7 es un SUV eléctrico que se distingue por su diseño futurista y su enfoque en la sostenibilidad. Con tecnología de carga rápida y un interior que prioriza la comodidad, se espera que sea un fuerte competidor en el segmento.

El mundo del cine también ha desempeñado un papel crucial en el marketing de los autos eléctricos. Por ejemplo, el Chevrolet Equinox ha aparecido en diversas series y películas, aunque no específicamente en su versión eléctrica (Equinox EV); modelos anteriores han sido utilizados en películas como *Transformers* y *The Hangover Part III*. Asimismo, el Ford Mustang Mach-E ha sido destacado en el programa de televisión *Top Gear*, donde se realizaron pruebas y se habló sobre su rendimiento, contribuyendo a

su visibilidad en la cultura pop, incluso fuera del cine.

La llegada de estos autos eléctricos en 2025 marca un hito en la evolución del transporte, combinando sostenibilidad, innovación y estética. Con un enfoque en el diseño atractivo y moderno, estos vehículos no solo prometen cambiar la forma en que nos desplazamos, sino que también están diseñados para captar la atención y satisfacer las expectativas de una nueva generación de conductores. Además, con la creciente participación de artistas y figuras públicas en esta tendencia, el futuro de los autos eléctricos se ve cada vez más brillante, no solo desde el punto de vista ecológico, sino también en términos de estilo y atractivo visual. Estos modelos están destinados a ser tanto funcionales como estéticamente agradables, inspirando a los consumidores a elegir opciones que reflejen su compromiso con el medio ambiente sin sacrificar el diseño y la elegancia.



La chica del vino y +

Por María Elena Cárdenas

*Sommelier WSET 3



S/.49.90



**MARQUÉS DE RISCAL
VERDEJO 2023**

S/.209.90



**GRAMONA LA CUVÉE ALIANCES
2021 EXTRA BRUT**

S/.59.90



**SEGREDOS DE SAO MIGUEL
TINTO**

Marqués de Riscal fue recientemente elegida como la mejor bodega y viñedo del mundo en el certamen internacional World's Best Vineyards. Esta vez probamos un vino hecho de la uva Verdejo, la autóctona de la DO Rueda. Un vino 100% orgánico hecho con la menor intervención posible que nos regala sus aromas a hierba fresca, hinojo, pimientos, y notas cítricas de limón y lima. Un vino que acompaña muy bien un tiradito o un ceviche, así como alguna ensalada fresca como una caprese o que incluya entre sus ingredientes algún elemento crujiente como tocino frito. Por su intensidad de sabores y frescura, invita a disfrutarlo también solo. Lo encuentran en www.perufarma.com.pe y en la mayoría de supermercados o tiendas especializadas.

Gramona, una familia de viticultores de más de 140 años del Alto Penedés, tiene una gama variada de espumosos de diversos estilos y esta vez probamos La Cuvée Aliances, un vino producido con las uvas usadas en la elaboración del clásico cava 63% xarel·lo, 32% macabeo y 5% parellada con una larga crianza de 24 meses que aporta complejidad. Una nariz sumamente expresiva llena de azahar, duraznos, manzanas, peras, toronja, lima, y frutos secos, además de las notas a levadura y brioche aportes de la crianza. En boca un perlage fino, pero de mucha presencia que aporta finura y frescura a este vino de largo final. Lo disfruté con unos quesos curados, entre ellos un parmesano reggiano y un manchego añejo acompañados con pan de masa madre. Pueden conseguirlo en www.iconicterroir.com y con el código 'ladyssommelier' tiene un 15% de descuento en toda la página. Lo mejor es que pueden usarlo cada vez que compren.

Desde la tierra de los reyes del blend, Portugal, llega este vino de la región de Alentejo para ser más precisa. Un corte de Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, entre otras que hace de este un vino lleno de complejidad, taninos jugosos y frescura. Entre sus 'secretos' encontramos muchos sabores que nos recuerdan a frutos del bosque como mora, sauco, arándanos y ciruelas, además de la marcada presencia de regaliz. Un vino que acompañó muy bien un plato de lentejas a la mediterránea que preparé o con una pizza casera de pepperoni y chorizo español. Seguro viene bien con charcutería y quesos semi curados. Lo consiguen en www.major.com

Febrero nos ofrece un clima más cálido. Aunque creo que los vinos no deberían limitarse a un único momento o estación para ser bebidos, es inevitable asociar unas burbujas o un vino blanco para refrescarnos. En esta edición los hemos incluido. Además, un vino tinto hecho de dos uvas poco conocidas fuera de su lugar de origen, un tinto portugués y por supuesto una bebida peruana: ron. Los invito a disfrutar de esta nueva edición.



S/125.00

**RON MILLONARIO
KUYTCHI**



S/72.90

**MIKRON
TORRONTÉS 2023**



S/214.00

**SAFRÁ
CELLER DE ROUGE 2022**

Un ron sumamente suave y delicado, que recibe su nombre en honor a la diosa inca del arco iris y es un homenaje a la montaña de siete colores, Vinikunka. Está lleno de aromas y sabores a vainilla, manjar blanco, frutos secos, toffee, chocolate, café y un final sutilmente picante. Una boca sedosa y suave. Un buen ron para tomarlo puro o con hielo y un gajo de naranja. Seguramente que como elemento de alguna bebida, levantaría cualquier cocktail. También es ideal para maridar con un chocolate y si tiene frutos rojos como con el que lo acompañé, mejor aún. Muy recomendable con postres como torta de chocolate, torta moka o un tiramisú, y rico para acompañar jamón curado, quesos curados y en especial con un queso azul. Lo consiguen en licorerías como Armendariz, EL Pozito, La Canasteria y supermercados como Wong y Tottus.

Krontiras es una bodega que practica una viticultura biodinámica y sostenible. Sus vinos no solo deben expresar el terroir, sino también sus creencias y sus convicciones. Probamos un vino hecho de la uva Torrontés, la principal blanca de Argentina. La uva con la que producen este vino proviene del Valle de Famatina en La Rioja. Un vino fresco, con mucha presencia de limón, mandarinas, lima, toronja y algo tropical como piña y maracuyá, además de cierta presencia de flores como el azahar y jazmín. Fresco y expresivo. Lo probé con un locro de zapallo casero. Acompañaría bien a una causa de pollo o con un cocktail de camarones. Los invito a probarlo. A la venta en ss-wines.com.

Safrá significa 'azafrán'. Llega de las tierras de Valencia y es un vino interesante que nos invita a mirar al pasado porque está compuesto de dos variedades antiguas que seguro pocos conocíamos hasta hoy: Mandó y Arcos proveniente de viñas de entre 20 y 40 años. Además, hizo la fermentación maloláctica y su posterior crianza en tinajas de barro de 2800 litros por 6 meses. Lleno de expresivos frutos rojos: fresas, frambuesas y sobre todo cerezas. En boca presenta estas mismas características que lo hacen muy apetecible, además de un regusto con un ligero dejo mentolado que aumenta su vivaz acidez. Se me ocurrió probarlo con un queso cremoso al que agregue un poco de mermelada de frambuesa. Si quieren experimentar este vino valenciano, pueden escribir al DM de @nomadtasterperu.

Match Zero Alcohol

A puertas del día de San Valentín, la tendencia apunta a las citas sin alcohol, pues cada vez son más los que prefieren gozar de la autenticidad con su respectivo 'match'. Artisan Zero Alcohol es la alternativa perfecta para disfrutar mocktails en tu bar favorito, prepararlos tú mismo en la comodidad de tu casa o disfrutarlos en una reu con amigos. ¿Te sumas al 'Sober In Love'?

Una primera cita puede generar demasiadas sensaciones, como mariposas en el estómago o nerviosismo. Hasta hace algunos años 'la cita perfecta' podría haber sido una ruta de bares o unas copas de vino en algún lugar tranquilo. Hoy, las nuevas generaciones como la 'generación Z' desafía este hábito y se suma a la nueva tendencia del 'Dry Dating', absteniéndose totalmente del alcohol a la hora de conocer a una persona. Cada vez son más los que apuestan por estar 'Sober In Love'.

Tinder, una de las aplicaciones de citas más populares, informa que los solteros buscan más autenticidad que nunca. Esto sig-

nifica tener la cabeza despejada a la hora de conocerse, es decir, ¡sin alcohol de por medio! El 25% de usuarios de esta popular aplicación afirma que ingiere menos bebidas alcohólicas en las citas en comparación con la encuesta realizada el año pasado. Además, el 72% asegura que tan solo beben ocasionalmente o que no beben en absoluto.

El alcohol no solo distorsiona nuestra percepción, sino también nuestro comportamiento. ¿Quién quiere eso cuando estamos conociendo a alguien que nos gusta? En las citas sin alcohol somos completamente nosotros mismos, manteniendo activo nuestro proceso de pensamiento y permitiéndonos disfrutar





totalmente de la conversación con nuestro 'Match'. Del mismo modo, nuestros ojos y mente se agudizan y, en caso de necesitarlo, detectamos mucho más rápido las posibles ¡Red-Flags!

Una de las alternativas para esta nueva tendencia es el mundo de los mocktails, ya disponibles en casi todos los bares de Lima. Invita a tu 'Match' a probar la gran variedad de experiencias que puede ofrecer un cóctel sin alcohol y comparte con él/ella una cita en donde el buen sabor y la diversión está asegurada. Una de las marcas que se suman a este nuevo estilo de vida es Artisan con su línea Zero Alcohol.

Artisan Zero es una marca de bebidas sin alcohol, diseñada especialmente para el rubro de la

mixología y para quienes buscan alternativas diferentes para una noche de diversión sin restricciones. Sus sabores son únicos y naturales, ofreciendo una variedad de productos que mantienen la esencia de cada preparación sin comprometer su sabor. Cabe destacar que cada bebida está elaborada para resaltar el carácter único de los mocktails y brindar una experiencia memorable de principio a fin, sin los límites que te produce el alcohol.

Líneas más abajo te dejamos las opciones de mocktails que puedes preparar tú mismo con tus ingredientes de preferencia o lo que puedes pedir en tu bar favorito. De cualquier manera, sabemos que impresionarás a esa persona especial.

#NotWhisky

Para los amantes del whisky que buscan una opción sin alcohol, sin comprometer la complejidad y profundidad de sabor que esperan de esta bebida clásica. Siente la profundidad de su carácter en cada sorbo, un legado que perdura en el tiempo. Ideal para disfrutar en un clásico Old Fashioned o en un Whisky Sour.

#NotRum

Una excelente alternativa para los aficionados del ron que desean disfrutar de la dulzura y complejidad de esta bebida sin alcohol, ya sea en una refrescante mezcla o como parte de una elaborada bebida tropical. Disfruta de la esencia del Caribe en cada sorbo, donde el calor del trópico se encuentra con la suavidad de la madera. Te recomen-

damos usarlo en cócteles clásicos como el Mojito, la Piña Colada y el Daiquiri, o simplemente disfrutarlo con refresco de cola y una rodaja de limón.

#NotGin

Los entusiastas del gin que buscan una opción sin alcohol que mantenga la complejidad y frescura de esta bebida espirituosa encontrarán en #NotGin a su bebida ideal. Siente la pureza de sus notas florales, herbales y cítricas, un paseo por la frescura y elegancia del mundo natural. Perfecto para preparar un Gin Tonic, un Tom Collins, o para experimentar con combinaciones de botánicos y tónicas premium.

#NotAgave

Esta presentación es crucial para los amantes del agave que desean disfrutar del carácter distintivo de esta bebida a fin de preparar un mocktail clásico, pero sin alcohol. El resultado es una bebida robusta, llena de alma, que transmite la fuerza de la tierra y el cielo en cada sorbo. Recomendado para preparar cócteles como el Margarita, el Paloma o el Tequila Sunrise. Una experiencia auténtica.

Quédate atento a las redes sociales de Artisan Zero Alcohol (@artisanzero), pues próximamente llegarán nuevos lanzamientos para elevar tus cócteles: #NotVermouth, #NotTripleSec, #NotAmaro y #NotAmaretto. ¡Disfruta de beber sin límites! ¡El amor también florece sin alcohol de por medio!



¿Por qué no hay Sommelier en el restaurante?

Parte I

Por Soledad Marroquín*

Si hay algo que nos hace sentir orgullosos y unidos como peruanos es nuestra gastronomía. Hoy representa uno de los sectores en constante crecimiento generando ingresos para el sector privado y estatal, convocando al turismo nacional y extranjero que visita Perú con el objetivo de disfrutar de la deliciosa diversidad que ofrece la gran despensa nacional. Este tesoro que debemos cuidar y salvaguardar unido a las tradiciones, las recetas que pasan de generación a generación, las técnicas culinarias y el aprovechamiento de los insumos han logrado colocar a Perú como destino turístico altamente recomendado a nivel mundial. Pero la mesa tiene una patita medio coja con el tema del vino y su servicio en el restaurante. El vino, ese gran acompañante y parte integral de la gastronomía del mundo, aún encuentra reservas y resistencias en nuestro país. Esto no sucede en los restaurantes más renombrados y calificados con cuatro o cinco estrellas de Lima; aunque también llama la atención la ausencia de sommelier en algunos, incluso en restaurantes de hoteles cinco estrellas.

Es un error, pues si la locación cuenta con una buena carta de vinos, estos languidecen porque no tienen un profesional (sommelier) que promueva la venta y oriente al consumidor. «Contar con sommeliers profesionales tiene muchos beneficios para el negocio gastronómico: buena selección de los vinos, costos, servicio, mejor atención, diálogo y comunicación con el cliente, ofreciendo así un servicio completo, como un maitre sommelier, según explica Joseph Ruiz». Esta labor llevará a una venta mayor y mejores ingresos para el negocio. Bien sabemos los márgenes que dejan las bebidas alcohólicas siempre y cuando estos estén bien analizados. Hoy, con Google en la mano, el cliente sabe el precio de una botella. Por ello, el trabajo del sommelier apunta a una carta con precios adecuados, bien evaluados y equilibrados que inviten a la compra de una segunda copa o botella.

La opinión y propuesta de Claudia Eraso es más que acertada. «Se debe contratar a un jefe de sala con título de sommelier porque este profesional puede atender diversas tareas y responsabilidades en el restaurante, tanto administrativas en el manejo de las bebidas como de servicio y atención al cliente, manejo de otro idioma además del español». Otro problema que detecta Eraso es que el restaurante ve al sommelier como un gasto y no como una inversión que dará buenos frutos en el corto plazo. Muchas veces es el dueño o propietario del restaurante que observa un manejo inadecuado en el trabajo del sommelier, quien es la persona que negocia con las importadoras olvidando, en algunos casos, que el beneficio de esa negociación es para la empresa (hotel, restaurante, bar o institución que contrata) y no para él o ella.

Como bien precisa Claudia, se trata de ética laboral, un curso que forma parte o debería ser parte de la currícula para ir formando integralmente al futuro sommelier. Chefs y propietarios son aliados junto al sommelier para hacer crecer el negocio. No deben competir entre sí, pues finalmente es este profesional quien impulsa las ventas de todo lo que ofrece el lugar en el salón comedor de cara directa al cliente. Esta es la primera parte de este inquietante tema del por qué no hay sommelier en el restaurante visto desde la óptica de los mismos profesionales. Es mi intención escribir una segunda parte desde la perspectiva de los dueños y administradores de los restaurantes.



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin



Love Me, Love Me Not

STARRING ALEX CONSANI

PRÓXIMAMENTE

Piscos

con historia

La familia Queirolo lleva décadas elaborando pisco de calidad para el mercado local y extranjero. Sus líneas Don Santiago e Intipalka han demostrado que la pasión e historia familiar perduran en el tiempo. Descubre más en esta nota.



Escribe: Valeria Burga

Fotos: Jaime Cuellar

Locación: La Gloria (Calle Atahualpa 201, Miraflores)



El legado excepcional de la firma Santiago Queirolo radica en sus piscos: Don Santiago e Intipalka, dos líneas que han revolucionado el mercado por su historia familiar. Don Santiago, particularmente, nace en honor a Don Santiago Queirolo Ochofardi, quien conforma la segunda generación de los Queirolo al mando de la bodega. Fue el primer pisco premium que manejaron. Actualmente se destila en falca, un sistema que casi ya no se utiliza como el alambique, pero es una técnica antigua que preserva el legado de esta línea en cuanto a la potencia de aromas y sabores.

«Manejamos un Don Santiago de Quebranta, otro de Torontel y uno de Italia. En las tres variedades aplicamos el mosto yema que usa una sola prensa. Ello nos permite obtener un producto más premium, aromático y redondo en boca. Lleva más de 45 años en el mercado y ha obtenido muchas medallas en distintos concursos en los que ha participado», comenta Paco Queirolo. Durante su amplia trayectoria, Don Santiago ha reinventado su branding en tres oportunidades. En la actualidad, su etiqueta hace alusión al cobre, el material de la falca; así como al caballo de paso peruano, uno de los favori-

tos de su fundador. Del mismo modo, hace tres años lanzaron una línea de macerados con el mismo nombre. «Buscamos diferenciarnos en el mercado. Los macerados Don Santiago están hechos de fruta macerada con pisco y no pisco macerado con fruta. Los encuentras en sus presentaciones de mandarina, ciruela y pasas», agrega.

Don Santiago, en las barras, definitivamente es un producto más tradicional. En palabras de Paco, lo conoce un público promedio que bordea los 40 años a más. Uno de los locales que se acogen a esta tradición es La Gloria, restaurante de Oscar

Velarde desde 1994. Aquí están los piscos de Santiago Queirolo que tienen medallas de oro del año anterior y así van rotando. Hablamos de cócteles tradicionales, entre los que destacan el Pisco Tonic, el Pisco Sour y el Chilcano. Todos de muy buena calidad.

Del otro lado tenemos a la línea Intipalka. Nació como una marca de vinos. No obstante, en el camino, surgió la idea de elaborar piscos mostos verdes y posteriormente puros. «El concepto es más juvenil. Aquí el destilado sí es en alambique. Busca-

mos amoldarnos a una coctelería herbal y cítrica. Nos hemos ido acomodando a la tendencia de mules y tonics», dice Paco. «Considero que Don Santiago es de un estilo old school, pero sin perder la finura, la untuosidad y la permanencia en boca. Intipalka es una línea que tiene muchos matices para que el bartender desarrolle la coctelería que prefiera, sobre todo ahora que el autor tiene mayor relevancia en la industria», apunta José Luis Valle, Brand Ambassador de la firma. Según señala José Luis, en los piscos de Santiago Queirolo encontramos los frutos se-

cos que le dan imponencia a la Quebranta sumado a la piel de plátano. Italia siempre aromática y Torontel lleno de notas cítricas como cáscaras y pieles. También notas florales y a manzanilla. «Mucha gente sigue teniendo estigmas sobre el pisco. En realidad, nosotros hacemos una gran inversión para ofrecer un producto de calidad superior. Hemos desarrollado la marca y la llevamos a las personas que están dispuestas a recibirla. Cuando prueban nuestros piscos su percepción cambia para bien. Saben que están probando algo bueno», concluye Paco.





Cerebro enamorado

Por Jasmine Rincón Morales*

«Giró la cabeza y sus ojos se encontraron con los de Pedro. En ese momento comprendió perfectamente lo que debe sentir la masa de un buñuelo al entrar en contacto con el aceite hirviendo» – Como agua para chocolate, 1989. En esta cita de la novela de la escritora mexicana Laura Esquivel, la gastronomía y el amor están entrelazados de manera profunda y simbólica. La protagonista, Tita, expresa sus sentimientos y emociones a través de la comida que prepara, convirtiendo cada plato en una extensión de su ser. Los sabores y aromas de sus recetas no solo alimentan el cuerpo, sino también el alma de quienes los prueban. Así, la cocina se convierte en un medio para comunicar el amor, la pasión y el dolor, transmitiendo lo que las palabras no pueden. Cada comida preparada por Tita es un acto de amor, una forma de resistencia y una manifestación de su identidad y anhelo por Pedro, su verdadero amor. La comida, entonces, se transforma en un lenguaje de emociones, tejiendo un vínculo inseparable entre la gastronomía y el amor en la narrativa.

En el mundo real, en un lugar cualquiera, donde los días transcurren a toda velocidad y las noches invitan a soñar, vive alguien como tú, un ser anhelante de crear una experiencia memorable para el día del amor y la amistad. La inquietud comienza a brotar: ¿cómo lograr que este día sea diferente, especial, inolvidable? Surge el reto que combina el amor y la gastronomía en un solo acto de profunda conexión. Para embarcarte en esta travesía, buscas la guía de una figura sabia, quizá la abuela con sus recetas ancestrales o un chef con historias apasionadas sobre la alquimia de la cocina. Te dice, 'Compartir es el corazón del amor', recordando que la relación entre la comida y el amor se originó en las sociedades occidentales del siglo XVIII, cuando estos empezaron a tejer sus lazos, convirtiéndose en el lenguaje de la emoción compartida.

Cocinar es más que preparar alimentos; es un acto de entrega, de infundir cada plato con el amor que sientes por los demás. Con el conocimiento en tus manos, el camino se despliega lleno de desafíos. Elegir el menú adecuado es la primera prueba. Optas por una entrada ligera, un plato fuerte que hable de confort y un postre que susurre dulzura y pasión. La búsqueda de ingredientes frescos y perfectos se convierte en una aventura por sí misma. En los mercados locales, cada compra se transforma en una conversación, un intercambio de secretos culinarios. Mientras cocinas, los

obstáculos te recuerdan la relación intrínseca entre el amor y el estrés propios de la primera fase de enamoramiento. Los niveles de serotonina se agotan, lo cual precipita sentimientos o pensamientos de preocupación, esperanza o los típicos terrores del amor temprano. Piensas en cómo la dopamina, este neurotransmisor mágico, que activa el circuito de recompensa, se libera tanto cuando estás enamorado como cuando pruebas un bocado exquisito.

Cada paso es un acto de amor: en vez de decir 'te amo', susurras 'hoy te cocino'. En lugar de 'cuánto me gustas', murmuras '¡esto te va a encantar!'. El día llega y, con él, la mesa dispuesta como un altar al amor y la amistad. La atmósfera, cargada de aromas y risas, envuelve a tus seres queridos. Cada plato, desde la entrada hasta el postre, es un reflejo del cariño y la dedicación que has puesto. El festín se convierte en un maridaje de amor gastronómico que evoca sensaciones y emociones místicas, grabándose para siempre en la memoria de quien lo disfruta. Al finalizar la velada, sientes en tu corazón la plenitud de haber cumplido tu misión. No solo has alimentado el cuerpo de tus amores, sino también sus almas. Has descubierto que la cocina es una forma de alquimia, donde se transforman no solo los alimentos, sino también las emociones, convirtiéndolas en algo precioso y eterno.

Regresas a tu rutina diaria, llevas contigo el elixir del amor y la gastronomía. Confirmando que compartir una comida es compartir un pedazo de tu corazón, y que cada plato preparado con amor es una declaración de afecto inigualable. Así, el día del amor y la amistad perdura más allá de una fecha en el calendario, convertido en un acto continuo de amor y celebración. Es una invitación a abrir nuestros corazones y dejar que nuestras emociones fluyan, compartiendo la calidez y dulzura con aquellos a nuestro alrededor. «En cada uno de nuestros corazones hay una olla de chocolate caliente e hirviendo esperando a ser vertida»



Chef & Sommelier
@theneusommelier



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

TASTE COASTAL
FRESHNESS



"Struck match, sea salt and kaffir leaf aromatics, palate of pithy citrus and grassy, herbal hues".

-DECANTER.

Encuétralo en www.bodegat.pe/leyda

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



GRAN KAFA

CALIDAD Y TRADICIÓN

No cabe duda de que Viktoria Gereta llegó a Perú para redescubrir el café local y posicionarlo por todo lo alto con GRAN KAFA, un licor que se ha consolidado en las mejores barras de la capital. Pero eso no lo es todo, pues hoy también se desarrolla en el rubro de la pastelería. Nos reunimos en Dolce Capriccio para probarlo en acción con excelentes cócteles, chocolates y postres.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

Locación: Dolce Capriccio (C. 2 de Mayo 694, Miraflores)

GRAN KAFA tuvo su génesis en una nación que ya no existe en el mapa del mundo actual. Hablamos de uno de los cinco más grandes imperios de Europa del siglo XIX, conocido como el Imperio Austro-Hungaro con la capital Viena, la cual era considerada un centro de cultura y arte. Allí se abrieron las primeras cafeterías y se fomentó la cultura de tomar café con crema y acompañado de algunos licores. «Mi familia guardó la receta de licor con exquisito sabor, que llegó a la tercera generación y encontró su paraíso en Perú, donde se cultivan los mejores cafés del mundo. Ello le aporta un elemento extraordinario», relata Viktoria Gereta, propietaria de GRAN KAFA.

Desde hace más de cuatro décadas se mudó a nuestro país, donde formó su familia y es madre de dos hijos. Aquí también pudo realizar este blend que combina



calidad y tradición. Todo comenzó en 1996, cuando su hermano vino a visitarla desde su natal Ucrania. «Él me mostró las deidades del café peruano. Cogí la fórmula y comencé a elaborar el licor de café para mis conocidos», señala. «Una amiga me compraba botellas para su cliente en el rubro de seguros. Me dijo que su hija Erika Zielinski estaba culminando la carrera de marketing y que deseaba realizar su tesis en base a mi producto. Ella hizo el logo, las letras y el diseño de la botella en forma de grano de café que pueden apreciar en

la actualidad. Me sigue apoyando hasta hoy, pese a que es una diseñadora de interiores muy famosa», agrega.

Viktoria ha visto crecer a reconocidos bartenders de nuestro país, pues el producto fue creciendo con la evolución de la industria coctelera. Ella confiesa que empezó su negocio puerta por puerta, hasta lograr consolidarse como una marca de alto valor en el mercado local. GRAN KAFA se elabora en la Universidad Agraria de La Molina. Allí Viktoria alquila el espacio, trae

los insumos, se lo preparan y lleva las botellas a su almacén donde lo traspasa a los distribuidores que hoy se encargan de mover GRAN KAFA. «Los bares ya reconocen el producto. Soy consciente de que no existe mucha competencia para este licor y eso es un punto a mi favor. Yo les entrego calidad», resalta.

Después de la pandemia, encontró un nicho que no pensó explorar. Debido a que los bares detuvieron la marcha por el confinamiento, diversas pasteles-



rías de la capital comenzaron a contactarla, pues querían incluir GRAN KAFA en sus chocolates y postres. Uno de sus mejores clientes es sin duda Dolce Capriccio, donde nos reunimos para probar su licor de café en acción. Desde el famoso tiramisú, los chocolates y hasta la coctelería de autor con cócteles como Kafa Martini y Kafa Sour, Gran Kafa ha encontrado su lugar para desarrollarse. Le va muy bien por aquí. «Para servir el espresso con Gran Kafa necesitaba unos vasos pequeños de cerámica. Que-



daron redondos y con algunas imperfecciones porque lo toqué estando fresco, pero creo que ese detalle lo hace especial. Si es diferente me encanta. Es un valor agregado que le estoy otorgando a clientes de este tipo»

Con el paso de los años, Viktoria Gereta obtuvo logros importantes y saboreó los frutos de tanta dedicación y esfuerzo. Uno de ellos es ALCHOSOFT, otorgado en Kiev-Ucrania, con lo que GRAN KAFA conquistó reconocimiento donde están sus raíces. En 2019 logró un GRAND PRIX

en el certamen internacional CINVE-2019. Con todo su auge, siempre le dieron la idea de abrir una cafetería de especialidad, pero asegura de que prefiere seguir dedicándose de lleno a GRAN KAFA. «La historia debe continuar, pues estoy segura de que nos esperan más conquistas. Siempre confiamos en los aportes de profesionales de la barra y la pastelería, quienes con su creatividad nos regalan algo especial. Eso nos hace vivir a través de los tiempos, formando parte de la nueva historia», puntualiza. Síguelos como @grankafa.

La coctelería sudamericana marca la pauta

Por Karen Álvarez Seijas

La coctelería en Sudamérica está viviendo uno de sus momentos más vibrantes y prometedores, destacándose con una creciente presencia en los rankings internacionales, como 50 Best Bars o los Spirits Awards de Tales of the Cocktails. Países como Perú, Colombia y Argentina cuentan con bares que han alcanzado reconocimiento global, lo que refleja la creatividad ilimitada y el enfoque hacia la sostenibilidad que define a la región. A través de sus cócteles, los bares sudamericanos no solo celebran su rica diversidad cultural, sino que también transmiten su identidad única al mundo. Identidad que caracteriza a la coctelería sudamericana y refuerza los aspectos más distintivos de la región, ya que cada cóctel cuenta una historia no solo a través de sus sabores, sino también mediante los ingredientes nativos que se emplean. Un claro ejemplo de esto es Carmen, en Medellín, Colombia, donde los cócteles no solo representan la cultura local, sino que también narran el proceso de recuperación de ingredientes autóctonos. «Este enfoque no solo da un toque de identidad al producto final, sino que convierte la coctelería en una herramienta de preservación y promoción de las raíces culturales», señala Maycolli Tobón, jefe de bar de la corporación.

En este mismo contexto, la sostenibilidad y la tendencia de la hiperlocalización también han ganado protagonismo, evidenciándose en la conexión con los agricultores locales, la valorización y uso de sus insumos, minimizando la huella de carbono y ofreciendo productos locales frescos y únicos. Bares como Alquímico (#8-50 best bars) en Cartagena, Colombia y Lady Bee (#16-50 best bars) en Lima, Perú, han promovido estos movimientos con el uso de productos locales, apoyando a los pequeños productores y fortaleciendo su economía.

Estos espacios, además de utilizar productos provenientes de diversos ecosistemas como el Amazonas, los Andes y el mar Pacífico, también impulsan la creación de destilados y fermentos propios, cerrando así un círculo virtuoso de sostenibilidad sin comprometer la viabilidad económica de los negocios. Un ejemplo notable de esto es Sala de Laura (#40-50 best bars) en Bogotá, Colombia, donde crean sus propios destilados con ingredientes originarios, celebrando lo que llaman «productos poco conocidos» de diferentes ecosistemas del país.

Además de su identidad única, la región también sigue de cerca las últimas tendencias globales, como lo demuestra Verne Club en Buenos Aires, bajo la dirección de Florencia Ocampo. Su carta minimalista fusiona precisión técnica y creatividad, ofreciendo cócteles refinados y sin azúcar. Técnicas innovadoras y detalles como merengues, malvaviscos y gomitas de agar-agar transforman cada sorbo en una experiencia sensorial única.

Por otro lado, Siam Thai en Chile, al mando de Javier Ríos, mezclan cocteles conceptuales con enfoques contemporáneos, usando ingredientes chilenos de temporada como la miel de palma chilena, proponiendo en su nueva carta diferentes perfiles de sabores, ampliando las fronteras de la coctelería.

Otro aspecto destacado de este año fue la conexión de los bares con proyectos de gran impacto social, como Tres Monos (#7-50 best bars) en Buenos Aires, Argentina que ha demostrado cómo la coctelería puede contribuir a la comunidad, con iniciativas como la «Escuelita de Barrio Mujica», un programa que ofrece cursos gratuitos de gastronomía a jóvenes de zonas vulnerables. Estas acciones buscan empoderar a las personas a través de la educación, ampliando el impacto social de la coctelería en la región.

Aunque el panorama actual de la coctelería sudamericana es positivo, existen áreas de oportunidad para fortalecer, algunos bares están en rankings internacionales, pero hay muchos otros que no tienen el mismo nivel de visibilidad. La expansión del reconocimiento global debería ir acompañada de esfuerzos para dar más visibilidad a los bares que contribuyen significativamente al ecosistema local, pero que todavía no tienen el mismo alcance. Recordemos la frase que dice «si quieres llegar rápido, ve solo; si quieres llegar lejos, ve acompañado», es crucial que en esta etapa nos cuestionemos si realmente estamos fomentando una comunidad colaborativa dentro de la industria coctelera o si estamos celebrando el individualismo a expensas de un crecimiento conjunto. Se los dejo a la reflexión.

El éxito individual tiene su valor, pero es mediante el trabajo en equipo, el apoyo mutuo y el intercambio de conocimientos que podemos generar un impacto global duradero y significativo. Si realmente queremos que la industria en Sudamérica crezca de forma sostenible y se fortalezca de manera colectiva, debemos aprender a avanzar juntos, respetando nuestras diferencias y, al mismo tiempo, reconociendo que la verdadera fuerza radica en la colaboración. Esta debe ser uno de los motores clave en nuestro camino hacia el futuro, y así dejar una huella profunda y transformadora en la industria global.



Regional Brand Ambassador@flardecana_es
@karenaseijas

ÚNICO

CON DO MI NIO

CON FINANCIAMIENTO
DIRECTO HASTA 10 AÑOS

La Jolla
ASIA • PERÚ

Celebra



ando la tradición

La Botija, pisco emblema de la casa Tabernero, celebra la multiculturalidad peruana a través de las festividades nacionales. Aquí te contamos más.

La Botija es más que un pisco; es un símbolo de autenticidad, tradición y excelencia. Como la línea más premiada y reconocida de su categoría, ha conquistado tanto el mercado nacional como el internacional. En el 2025, La Botija asume un nuevo reto al anunciar el lanzamiento de su nueva campaña en la que busca hacer homenaje y enaltecer la riqueza cultural y diversidad del Perú a través de las principales festividades. Sobre todo, busca convertirse en un cálido anfitrión de la celebración y la tradición, acom-



pañando a los peruanos en cada brindis y momento especial.

Como sabemos, Perú es un país de profundas raíces históricas y culturales, con una gran variedad de festividades que reflejan su identidad multicultural. En ese sentido, como parte de esta campaña, La Botija lanzará botellas coleccionables a modo de ediciones limitadas inspiradas en cada festividad, con diseños y etiquetas que reflejan la esencia de cada celebración.

Asimismo, la marca no solo será testigo de las festividades, sino que será parte fundamental de ellas, reafirmando su posición como un referente en la cultura del pisco y la tradición peruana. A través de esta iniciativa, la marca busca reforzar su conexión con sus consumidores,



invitándolos a compartir y brindar en cada ocasión especial con el sabor inconfundible de La Botija.

Cada etapa de la campaña estará dedicada a una festividad distinta, resaltando los valores y costumbres que la rodean. En febrero, La Botija se sumará al Carnaval de Cajamarca, la mayor expresión de alegría y color en el norte del país, lo cual la ha llevado a convertirse en una de las celebraciones más esperadas del país. Conocida como la Capital del Carnaval Peruano, Cajamarca se llena de comparsas, danzas y música durante esta festividad. La Botija se integrará con ediciones especiales inspiradas en los vibrantes colores y la energía del carnaval.



Además, contará con una participación especial en la celebración al realizar una fiesta para todos los participantes, los cuales podrán disfrutar de cócteles de autor y experiencias inmersivas que celebran la tradición y el espíritu festivo del pueblo cajamarquino. Esta edición limitada de Pisco La Botija estará disponible en todos los puntos de venta del país, brindando a los amantes del pisco y la cultura peruana la oportunidad de adquirir una botella desde cualquier lugar en el que se encuentren.

La Botija invita a todos los peruanos a sumarse a esta celebración de la identidad nacional, compartiendo y disfrutando de cada festividad con el espíritu que caracteriza a la marca. Síguelos como @bodegat.pe.





¿A la mesa o a la basura?

Por Rosa Bonilla*

El mundo desperdicia alrededor de 2500 millones de toneladas de alimentos cada año. Más allá de que nos duela en el bolsillo o en el corazón, el hecho de desperdiciar alimentos tiene consecuencias ambientales irreversibles. Desperdicia el agua y la energía que se necesitaron para producirlos y genera gases de efecto invernadero (el 11 por ciento de las emisiones mundiales), como metano, dióxido de carbono y clorofluorocarbonos, los cuales contribuyen al calentamiento global.

Los alimentos que se descomponen en basurales también producen contaminación por nitrógeno, lo que causa la proliferación de algas y zonas muertas (agua donde no puede sobrevivir la vida marina). Según la Federación Mundial de Vida Silvestre, la producción de alimentos desperdiciados, en algunos países como Estados Unidos, genera emisiones de gases de efecto invernadero similares a las de 37 millones de automóviles.

De acuerdo con la FAO, las principales fuentes de desperdicios de alimentos son los hogares, los restaurantes y los negocios comerciales, en ese orden. Tiene correspondencia con que alrededor de dos tercios del desperdicio de alimentos en el hogar se debe a que los alimentos no se utilizan antes de que se echen a perder. Si el desperdicio de alimentos se pudiera representar a nivel mundial como un país,

sería el tercer mayor emisor de gases de efecto invernadero, detrás de China y Estados Unidos.

Y si la mano del hombre es la que ocasiona este impacto, también puede evitarlo. Desde casa, por ejemplo, haciendo una lista de compras considerando el menú programado para la semana; verificando el etiquetado de vencimiento de los productos, en caso de ser envasados, aprovechando en lo posible pieles de las frutas, verduras, semillas y cualquier insumo que antes se haya considerado residuo, aprender a compostar en espacios pequeños, compartir o donar con quienes no tienen, lo que sabemos que podría sobrarnos (después de las fiestas).

Para una próxima entrega, revisaremos las cifras de desperdicio de alimentos de los restaurantes y la cadena de suministro; además de abordar las oportunidades de reducción de los impactos ambientales y económicos. Consuman con responsabilidad.



Especialista en desarrollo sostenible
@cotodonocata

EL PODEROSO ARÁNDANO





Delicias del mar

Mirasol se renueva en esta temporada de verano con propuestas de autor que se incluyen en su carta.

Andrés Rosas sigue cada vez más las tendencias saludables, por lo que ha dado un giro que se adapta al público extranjero que aprecia la comida marina.

Descubre más en esta nota y visítalos en
Jr. Choquehuanca 209, Chorrillos.

Andrés Rosas quiso reflejar en Mirasol lo que es Chorrillos, su barrio de toda la vida, a través de una propuesta gastronómica sin precedentes. Los recuerdos de su infancia apuntan al contacto directo que tuvo con el mar junto a sus nueve hermanos. De allí parte su pasión por los insumos frescos y el valor que les da en la cocina que ha ido forjando. Esto también es arraigado de su padre, pescador por afición que le inculcó desde niño el amor por el terreno marítimo y su buena comida. «To-



dos los fines de semana íbamos a la playa y acampábamos allá. Sus amigos iban a pescar y luego traían la canasta con todo lo que habían conseguido. Nosotros, los chicos, limpiábamos. Algunas veces alimentamos a las gaviotas. Era como un juego, pero eso nos enseñó a reconocer cómo era un producto fresco, recién salido del mar», rememora Rosas.

Este legado familiar se transmite en la carta de Mirasol sin importar el paso de los años. Hoy, con una amplia trayectoria, acogen cada vez más al público extranjero que se interesa por nuestra propuesta culinaria, la cual ya está en los ojos del mundo. Ante

ello, Andrés busca promover el consumo de los insumos más oriundos de Perú y con menos procesos de frituras, ligados a la tendencia saludable. Uno en los que más hace énfasis es la quinua, lo cual revoluciona la cocina marina. En esta carta se incluyen diez platos nuevos de autor, la cual corre desde la primera semana de enero. Hay un ceviche de mango con champiñones, así como la causa vegetariana, lo que demuestra que Mirasol atrae a este tipo de clientes. «Los sabores de un plato vegetariano no tienen por qué ser básicos. De hecho, aquí también encontramos una explosión de sensaciones», dice.

Un viaje a Piura le dio otra óptica para esta nueva carta. «Se estiliza el amatalado, mezcla de frijol con arroz y sudado de pescado. Consideré que esto se podía traer a Lima. Lo convertí en el Tacu tacu con sudado de mariscos y pescados. Del mismo modo, creé otro Tacu tacu que se amalgama con quinua, cañihua y chía para la textura junto a un saltado de verduras». También usan mucho plátano, lo que derivó a los Patrones a base de pulpa de cangrejo y concha de abanico. Sobre ello se coloca queso parmesano y mozzarella gratinado. «En Centroamérica se consume esto, pero no lo gratinan. Por ello, quise colocarle mi sello», asegura. Otra opción es la Ensalada de quinua



con verduras como tomate cherry, diferentes lechugas, pimientos, champiñones. Un platillo muy visual, acompañado de un aliño que mezcla vinagre balsámico con aceite de oliva y mostaza de dijon.

Mirasol nos invita a deleitarnos de este placer veraniego con una carta de base marina, pero enfocada en una zona turística con un público que se interesa por la gastronomía peruana. «Recibo mucha información de los turistas sobre los sabores que les gustan y lo traslado a mi cocina», sentencia. Mirasol mezcla las raíces nortañas, andinas y chorrillanas. Si te gusta disfrutar de una tarde encantadora rodeado de la brisa del mar y probar una sazón auténtica, este es el restaurante ideal para ello. Encuéntralos en Jr. Choquehuanca 209, Chorrillos.



VICTORIANO

El nacimiento de una Taberna

Una taberna limeña en La Victoria que rinde homenaje a la tradición criolla. Te presentamos a Victoriano junto a todas sus deidades. Visítalos en Parque Unión Panamericana 221, Balconcillo.



Unos la llaman con aire académico gastronómico, otros le dicen con cierta nota elegante arte culinario; y muchos, con la simpleza inocente de un niño, le dicen solamente cocina. La comida peruana es el resultado de una serie de influencias que siguen integrándose. Es un crisol de culturas que se cocina a fuego lento desde hace siglos. Podemos borrar páginas y largos ensayos sobre las diversas culturas que son parte de este plato infinito de sabores. Tenemos también las regiones: la costa con sus pescados brillantes y mariscos; la sierra, donde las entrañas de la tierra regalaron las miles de variedades de papas al mundo; y la selva, con sus dulces frutos y misterios.

Esa inmensidad de influencias se condensa, en parte, en lo que se conoce como comida criolla.





Desde hace unos cuatro meses, en el corazón del distrito limeño de La Victoria, una nueva taberna peruana se alza para revivir la esencia de la Lima de antaño. Victoriano – Taberna de La Victoria, ubicada en Balconcillo, no es solo un lugar para comer, es también un sitio para rescatar y mantener vivos los años mejores de la ‘Tres veces coronada villa’. No solo encontramos acá el cau cau y la patita con maní, el estofado de lengua o el hígado encebollado,

sino que también la taberna Victoriano nos ofrece el espacio físico, la sensación de atravesar un portal del tiempo, de sentirnos en la historia que hemos estado describiendo. Se ofrece una inmersión total en la cultura limeña de los años de la primera mitad del siglo XX y un poco más, desde la decoración hasta la gastronomía.

Marcelo Abusada, uno de los timoneles de esta taberna, comparte su pasión por esta aventura

junto a su socio y amigo de toda la vida, Domingo Cicirello. «Domingo y yo nos conocemos desde el colegio, compartimos una pasión por los autos clásicos y, ahora, por la creación de este restaurante. Queríamos crear un espacio que no solo ofreciera buena comida, sino que también cuente una historia. Cuando cruzas las puertas de Victoriano, es como si retrocedieras en el tiempo. Cada detalle, desde las fotos de la Lima antigua hasta los artefactos vintage, fue seleccionado cuidadosamente para evocar la nostalgia y el encanto de aquella época»

A su vez, Victoriano destaca por su sentir casero. Se trata de una carta criolla que incluye clásicos como el pan con chicharrón, seco de res, muchame de bonito, y arroz con pato. La taberna se posiciona como un destino imperdible para los amantes de la comida tradicional peruana y para aquellos con un gusto por lo dulce. Los postres criollos como los pi-



carones y la mazamorra morada son la opción perfecta para cerrar la experiencia.

No puede faltar con qué refrescar la garganta y de paso aclarar la voz para cantar un nostálgico vals. El bar, un elemento central de la taberna, ofrece una amplia variedad de bebidas, destacando, por supuesto, el pisco. «Como taberna limeña, el pisco es nuestro protagonista. Tenemos chilcanos de diferentes sabores, pisco sours y algunas recetas originales que solo encontrarás aquí. A su vez, queremos rescatar toda esa historia de las tabernas italianas clásicas de la Lima antigua», comenta Domingo Cicirello, el otro capitán de este barco criollo.

Como bien lo anotan sus creadores, este restaurante y taberna preserva ese aire del criollismo limeño, de comida casera, guitarra y cajón. También destaca en



sus elementos toda la identidad del tradicional de La Victoria. Si uno agudiza los sentidos y la memoria, casi se sienten los acordes de la vieja Valentina desde el Callejón del Buque, la claridad de la voz de Felipe Pinglo Alva, el 'Bardo Inmortal'. Tal es el ambiente que acaso los más memoriosos podrán ver en la bruma del tiempo a Bartola Sancho Dávila, la reina de la marinera de Malambo,

con su guitarra, cantando acompañada por los acordes acrónicos de los hermanos Ascues. Desde una esquina de la barra, frente a un humeante sancochado, truenan los dedos dando el compás el mítico pintor Víctor Humareda, hijo dilecto adoptado por La Victoria. Quizás no se equivocó cuando sentenció que 'Tacora es mejor que París'.



Más de 112 estilos de cerveza en el mundo ¿Cuántos conoces?

Por Silvia de Tomás

Hace 22 años, en Perú nadie tenía noción de lo que era la cerveza artesanal. Sin embargo, hoy podemos encontrar en el mercado marcas internacionales y locales que nos permiten descubrir nuevos sabores, aromas y colores. La cerveza es una de las bebidas alcohólicas más antiguas de la humanidad. Según el Institute of Brewing and Distilling de Londres, se fabrica desde hace unos 7000 años. No obstante, el lúpulo, uno de sus ingredientes esenciales, comenzó a usarse hace apenas 900 años, revolucionando el perfil sensorial de esta bebida, ya que antes se utilizaba un conjunto de hierbas conocido como Gruit. Un estilo de cerveza está profundamente ligado a la tradición del país donde se produce y a la calidad de sus materias primas. La cerveza comparte una similitud con el vino: el 'terroir' es esencial para comprender su perfil. Ingredientes como la malta, el lúpulo, la levadura y el agua poseen características únicas según su lugar de origen. Factores como el clima, la altitud y la calidad del suelo afectan directamente sus aromas y sabores, dando origen a los estilos cerveceros.

La diversidad de la cerveza es impresionante. Está disponible en una amplia gama de colores, aromas y niveles de alcohol. Entre los estilos mundialmente conocidos están Lager, IPA, Pale Ale, Red Ale, Porter y Stout. Muchos de estos estilos nacieron en países específicos, moldeados por los ingredientes disponibles y las preferencias locales. Por ejemplo, en climas cálidos, las cervezas ligeras y refrescantes son populares, mientras que en climas fríos se prefieren sabores robustos y cuerpo más denso. ¿Sabías que en Bélgica la cerveza es tan imprescindible como el vino en Francia? Es un elemento esencial de su gastronomía y tradiciones. Por otro lado, ¿te has preguntado por qué Alemania se mantiene fiel a su famosa Ley de Pureza? En República Checa, la cerveza destaca por su alta tomabilidad, mientras que en Inglaterra, las cervezas servidas en cask ofrecen una textura más cremosa. Cada estilo refleja no solo los ingredientes y procesos, sino también las historias y tradiciones que le dieron origen.

Cuando hablamos de malta, nos referimos a la semilla de cebada que, tras germinar, secarse y hornearse, se convier-

te en la base de la cerveza. Las maltas se clasifican en base, caramelo, horneadas y tostadas, dependiendo del tiempo y la temperatura del horneado. Este proceso produce sabores como galletas, caramelo, frutos secos, toffee, cacao y café. Solo con la malta, ya contamos con un universo sensorial impresionante. El lúpulo, esencial en la cerveza actual, ha evolucionado en su cultivo. Hoy existen más de 200 variedades con perfiles únicos: tropical, cítrico, resinoso o floral. Imagina disfrutar una IPA con notas de mango y piña en un día soleado o una Hazy Triple IPA con aromas de coco, maracuyá y uvas blancas. Los lúpulos con fragancias a pino y resinas son de mis favoritos. La levadura, este microorganismo que transforma el azúcar en alcohol y CO₂, también aporta estabilidad y complejidad de aromas. Algunas variedades de levadura generan perfiles frutales, especiados y neutros, mientras que otras resaltan el lúpulo o la malta, definiendo la personalidad de cada estilo.

A lo largo de mis 10 años de trayectoria en el mundo cervecero, he tenido la oportunidad de explorar y degustar los 112 estilos reconocidos por la Brewers Association. Mi participación como Jueza Nacional BJCP (Beer Judge Certification Program) en competencias internacionales como la World Beer Cup y el Great American Beer Festival me ha permitido profundizar en los matices únicos de cada estilo, descubriendo y apreciando la riqueza de esta bebida milenaria. Detrás de cada cerveza hay una historia, una tradición y un mundo de creatividad. Desde su elaboración, que puede tomar más de 30 días, hasta su degustación, que puede durar apenas 10 minutos (o menos, dependiendo de tu felicidad), cada cerveza es una experiencia diseñada para sorprender. La próxima vez que levantes una copa, reflexiona sobre su origen, los sabores únicos que la componen y el momento que te invita a disfrutar. ¡Salud!



Jueza de Cervezas Nacional
acreditada por BJCP
@silviadetomas

Desigual!

THE GLOW
UP ISSUE

"I NEVER
THOUGHT
I'D WEAR
DESIGUAL!"
HARI NEF

www.desigual.com/es_PE/



MATRIA

COCINA DE PRODUCTO

La pasión por la cocina e insumos peruanos y la innovación se unen en Matria para crear platos modernos y deliciosos. Descubre en este artículo por qué debe ser un lugar imperdible en la escena gastronómica limeña.

Escribe: María Elena Cárdenas

Visitamos Matria, el restaurante peruano moderno e innovador ubicado en el corazón de Miraflores, Lima. Su nombre quiere decir 'Madre Tierra' y refleja la pasión de su chef, Arlette Eulert Checa, por la cocina peruana y los ingredientes locales. Ingresar al restaurante significa entrar a un ambiente cálido, acogedor y casual donde una encantadora Arlette nos recibe y muestra el espacio mientras nos cuenta sobre la elección de la decoración, moderna y elegante con un toque rústico que refleja la conexión con la tierra y los ingredientes que nuestro país ofrece.

Arlette es egresada de la escuela de artes de la PUCP y de la escuela de artes culinarias de Le

Cordon Bleu, y ha trabajado en reconocidos restaurantes como Nobu Londres y D.O.M Sao Paulo. Es copropietaria del restaurante MATRIA y ha recibido varios reconocimientos, incluyendo el premio SUMMUM a la mejor chef mujer de Perú. También es conductora de varios programas de televisión y fundadora de la ONG NIÑAKILLA en Roma, que promueve la inclusión de mujeres migrantes en la cocina. En 2022, MATRIA ingresó a la lista de los recomendados de 50 BEST DISCOVERY. Arlette quiere seguir sumando conocimiento y se mantiene en constante capacitación. De hecho, hace unos días estuvo de viaje por Tarapoto donde llevó un taller de fermentos para luego aplicarlo en su cocina.



Arlette define una cocina de producto o fusión. Matria cuenta con cuatro cartas que entran con cada cambio de estación, además de la carta que está en los espejos que son los del día o los clásicos de siempre. Nosotros pudimos probar la carta de verano que se caracteriza por ser creativa y deliciosa, con platos que combinan sabores y texturas innovadoras y que incluye un menú degustación que en realidad es un recorrido de algunos platos de la carta, pues reciben a muchos turistas que no quieren porciones tan grandes o comensales que no quieren comer mucho de noche.

Los platos se dividen por clásicos, de estación y novedades. Sus descripciones mencionan las localidades de donde provienen los insumos. Aquí buscan que los productores sean conocidos y cada vez más personas puedan trabajar con sus productos. Además, es un restaurante sostenible en el que aprovechan todos los excedentes de los insumos para crear subproductos que puedan reutilizarse. También tienen una

carta de vinos que es corta y especial. En ella, Arlette les coloca algunos adjetivos para describirlos, así los clientes los sienten más familiares y les hace más fácil la elección. Por ejemplo, describe uno de ellos como 'alegre' porque cuando ella lo toma, siente que la hace feliz. Pero para los que desean llevar sus propias botellas de vino, tiene martes de corcho libre durante toda la temporada de verano.

Ahora, luego de haberles contado un poco sobre el restaurante en sí mismo, pasamos a la experiencia gastronómica que empezó con un Crudo de Conchas de abanico de la bahía de Paracas con chalaquita y crocante de loche seguido por las conchas Yuzu, esta vez grilladas con mantequilla de cítricos peruanos y yuzu. Difícil elegir cuál de las dos preparaciones es mi preferida. Mientras Arlette preparaba los siguientes platos, Gaby Guzman, la bartender de Matria nos preparaba TAMARINDO, un cocktail en base a Ron, piña, tamarindo, licor Bertolito bitter, vermouth rosso y unas



gotas de limón. Fresco, ligero y refrescante, ideal para estos días cálidos. También un LIMO que incluye en su preparación Sinsonte, gin, mezcal ojo de tigre, lillet rose, syrup de mula y agua tónica. Una mezcla de sabores que combina un sutil dulzor, frescura con un toque picante que lo hace un cocktail diferente y audaz.

Llegó el momento de las entradas





calientes con las empanadas de yuca amarilla rellenas de queso de burgos, tilsit andino y feta nacional acompañadas de una salsa de rocoto fermentado que incluye un ingrediente secreto que ella nos invitó a adivinar. No tuvimos éxito en hacerlo, pero cuando nos comentó de qué se trataba, nos dejó boquiabiertos. La mezcla de texturas la trajeron las croquetas, con el contraste entre el exterior

crocante con una fritura limpia y la suavidad de la morcilla por dentro. Tocó el turno de las mollejas de corazón de Ternera angus a la parrilla con salsa de tucupí, un condimento tradicional de la Amazonía preparado a partir de pulpa de yuca, que llega desde la comunidad Bora Huitoto en San Martín. Todo esto sobre una deliciosa crema de pallares y hojas frescas. Debo confesar que no soy amante de los pallares, pero en esta preparación estaban exquisitos.

Para terminar con los fondos, probamos la pasta fresca de tinta de calamar con pulpa y jugo de vongoles. Podría describirlo como un sutil beso de mar. Una delicia en todo su esplendor. Hay un detalle que me gustaría resaltar. Esta experiencia transcurría mientras escuchábamos de fondo un playlist creado especialmente

por Arlette para acompañar a los comensales durante su estadía en el restaurante y que pueden conseguir en Spotify bajo el nombre de Matria. Se acercaba el final de la noche y cerramos con un postre, Arlette nos ofreció probar una versión peruana de la clásica tarta vasca de queso, pero reversionada con productos peruanos como la crema de cabra de Chillon horneada y quemada.

Matria se resume en una excelente opción para aquellos que buscan probar la cocina peruana moderna. Aparte de las magníficas creaciones de Arlette, debo resaltar su disposición para contarnos su historia y darnos sus secretos con absoluto desprendimiento y humildad. Se encuentra en Av. General Mendiburu 823, Miraflores. Allí estará Arlette siempre para atenderlos con una sonrisa sincera.





Fiesta de s

*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Jaime Cuellar*

Un crisol de sabores se gesta en Fiesta, el restaurante de raíces nortañas especialista en la cocina libre y productos frescos. La propuesta nació en Chiclayo, Lambayeque en 1983 de la mano de Don Alberto Solis, prócer de la cocina nortaña. Sus hijos, Ana, desde lo empresario y disfrutando de su contacto permanente mimando a su exigente clientela y Hector Solis, con su creatividad y exquisito trabajo a cargo de la cocina, continúan su legado. Ambos hermanos crecieron apreciando los insumos que deja el mar y quisieron repuntar la escena culinaria con un factor determinante: la alta calidad. «Nuestra mesa siempre era una fiesta de sabores», rememora Ana. Desde sus inicios en la restauración han buscado la mejor materia prima que existe en el norte y en todo el país para transformarla en platos que rompen la barrera de lo tradicional y conlleva una permanente creatividad que vuelcan a la mesa de todos sus clientes.

La búsqueda de la excelencia en los insumos los ha llevado a trabajar con productores locales, encargados y artífices de buscar y entregar solo los mejores productos, los que llegan a la mesa

abores

Romovi Wines ha llegado a Fiesta, el recinto en el que Ana y Hector Solis hacen gala de la mejor cocina nortaña. En esta oportunidad, maridamos los emblemas del restaurante junto a la selección de vinos que Robby Montenegro trae a Perú. Puedes visitarlos en Av. Reducto 1278, Miraflores.



de Fiesta Lima en avión, incluso el mismo día de su obtención. Ello garantiza la frescura permanente de los insumos utilizados en el restaurante. Robby Montenegro hace lo mismo con sus vinos. Los elige personalmente luego de una minuciosa búsqueda y conocimiento. Siempre disruptivos y con un valor agregado que permite tomar una pausa y apreciar cada etiqueta. Nada lo selecciona al azar. Esta vez los vinos de Romovi Wines llegaron a Fiesta. Con un pequeño giro en la dinámica, en esta oportunidad escogimos los maridajes que se van a proponer en el restaurante. Empezamos con un aperitivo llamado Arroz al fuego. Se compone de mero murique, el pescado e insumo estrella de Fiesta en base de arroz blanco. En este primer tiempo jugamos con dos vinos blancos del portafolio.

Por unanimidad, el que mejor se amalgama es Tovio, la mezcla de Torrontés y Viognier que llega de Salta, la zona más alta de Argentina. Cabe resaltar que es un nuevo ingreso en el portafolio de la importadora. Proviene de la mano de Agustín Lanús, un

enólogo que experimenta desde las alturas y le da otra visión al vino argentino. Este vino es muy fresco, pero a su vez elegante. Presenta notas a damasco, peras y flores. Buena acidez, equilibrado y completo. Su volumen en boca complementa la grasa del plato y su elegancia hace que el inicio de la experiencia se eleve por completo. Otra opción interesante para esta primera etapa es Munay Torrontés, también de Salta. Tiene otro perfil, ligeramente más herbal, herbáceo y con notas cítricas como níspero, además de las flores clásicas de esta variedad.

No podía faltar el ceviche clásico de mero murique, no tan clásico en Fiesta, tanto por su presentación como preparación, en donde el propio comensal es el partícipe necesario, ensamblando el plato en la mesa. La frescura del mero murique es sin duda la estrella de este plato. Un muy grato hallazgo fue la combinación de un Chateau Peyrassol Rosé, un tope de gama proveniente de la Provenza en Francia que llega a nuestro país gracias a Romovi Wines. Es, sin duda alguna, uno de los mejores rosados que podemos adquirir en Perú actualmente y hay que decirlo. Su suavidad y acidez resultaron en una concordancia perfecta con el plato, sumado al toque de mineralidad que redondea la experiencia. La finura y las notas a frutas de hueso y fruta roja hacen que este vino sea el elegido como el compañero perfecto para la langosta con causa norteña que se elabora en Fiesta. Proveniente de Puerto Eten, esta langosta es una delicia desde todos los ángulos. La presentación de este plato impacta desde el inicio, predispone a recibir una explosión de sabo-



res que no solo no defrauda, sino que excede las expectativas. Es un must. Acompañada del Château Peyrassol, es «un viaje de ida sin retorno»

Como en todas las experiencias que nos tiene acostumbrados, Robby hace gala de su expertise en el mundo del vino y los maridajes. Nos sorprendió a todos con el desafío que él mismo se planteó. Arriesgó un vino tinto con un ceviche caliente. Para ponerlos en contexto, este plato llamado Pankita de pez murique viene en una base de chala, se elabora en brasas a la leña al rojo vivo y está sazonado con ají amarillo, chicha de jora y culantro envuelto en pancas de hoja de choclo. Bastante complejo y difícil de maridar. Es la lujuria gastronómica de los antiguos lambayecanos mochicas en su máxima expresión. Aquí Montenegro apostó por uno de sus vinos más desafiantes de la Patagonia extrema. Otronía Pinot Noir demostró que puede adaptarse a un plato de este nivel, desarrollando un maridaje de contraste que sorprenderá a más



de uno. En mi opinión, la nota de hierba seca y el ligero toque herbáceo que presenta lo llevó a acertar. Recomendado.

Acercándonos al final llegó el infaltable, un maravilloso clásico de Fiesta: arroz con pato servido en olla, gran compañero de los tintos premium de Romovi. El versus entre Mil Demonios Assemblage y Alma Negra Tinto, ambos blends, no se hizo esperar. Es una nueva propuesta por parte de Romovi Wines: presentar a dos etiquetas con carácter, místicas, con cuerpo y personalidad. El público es el que deci-

de. Para mí siempre será Alma Negra. Al menos con este plato le fue increíble. Si quieres elevar las sensaciones, opta por Gran Alma Negra. Del mismo modo, puedes probar con otros vinos tintos que lo acompañan muy bien. Recomiendo el Maldito que resulta sabroso con la textura del arroz, pero también están, como opciones menos complejas, Sin Reglas Malbec, Siesta Malbec, El Tramposo Cabernet Franc y Animal Syrah orgánico.

Con broche de oro llega el Collar de Mero murique. Tuvimos la suerte de poder probar este plato que nació para aprovechar al máximo el insumo, puesto que el mero murique tiene mucho desperdicio. Pero en Fiesta utilizan todo. Así, el collar de Mero es ya un clásico de la casa y solo hay uno o dos cada día. En esta última fase la elección es simple y sencilla: Alma Negra Blanco. Un cierre perfecto. Celebra una fiesta de sabores en Av. Reducto 1278, Miraflores. La cocina libre está marcando la pauta y, si la fusionas con los vinos de Romovi, los maridajes están en otro nivel.





El arte de comunicar y degustar el Pisco

Por Livio Pastorino Wagner*

Siempre es importante reiterar la relevancia de transmitir un mensaje uniforme cuando se habla sobre el pisco. Recordemos que el pisco no es un licor, sino un destilado. Según el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco vigente, contamos con tres tipos de pisco: puros, mostos verdes y acholados. Además, se reconocen ocho uvas pisqueras y doce variedades distintas de piscos, las cuales se clasifican de la siguiente manera:

- **Piscos Puros:** Elaborados exclusivamente con una de las ocho uvas pisqueras. Estas se dividen en las menos aromáticas (Quebranta, Mollar, Negra Criolla y Uvina) y las más aromáticas (Italia, Torontel, Moscatel y Albi-lla).
- **Piscos Mostos Verdes:** Producidos a partir de mostos parcialmente fermentados que se subdividen en tres grupos: los de uvas menos aromáticas, los de uvas más aromáticas y los acholados (mezclas).
- **Piscos Acholados:** Producidos a partir de las mezclas de uvas, mostos frescos, mostos fermentados y piscos.

Por otro lado, el pisco solo puede elaborarse en cinco regiones del Perú, hasta una altitud de 2,000 metros sobre el nivel del mar. Estas regiones son Tacna en los valles de Sama, Locumba y Caplina; Moquegua, Arequipa, Ica y Lima con mención especial a la uva pisquera Uvina (pisco Uvina), cuya producción está limitada a los distritos de Lunahuaná, Pacarán y Zúñiga en la provincia de Cañete.

El pisco es una Denominación de Origen y, de acuerdo con el reglamento, debe tener una graduación alcohólica entre 38° y 48° vol. Antes de su envasado y comercialización, debe reposar al menos tres meses en recipientes de vidrio, acero inoxidable, u otro material que no altere sus características físicas, químicas y organolépticas. La palabra 'pisco' pertenece al Estado Peruano y solo puede figurar

en la etiqueta si el productor cuenta con la autorización de la Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI).

¿Cómo apreciar y degustar un pisco?

El pisco debe ser incoloro, límpido y brillante. Por reglamento, está prohibido añejarlo (almacenarlo en barricas de madera) y no debe contener partículas en suspensión. Además, se destila por lotes 'a grado', lo que significa que su graduación alcohólica no se ajusta con agua ni otros agregados. En la primera olfacción, el alcohol no debe ser agresivo, sino ligero y amable. Resaltan los aromas característicos de la uva, propios de cada variedad. Aromas primarios: Característicos de la cepa, determinados por la zona de cultivo y la variedad. Aromas secundarios: Producidos durante la fermentación alcohólica, especialmente en la fase inicial. Aromas terciarios: Se desarrollan durante el reposo del pisco, gracias a la evolución de sus componentes volátiles.

El alcohol es la primera sensación que impacta en el gusto. Debe ser equilibrado y armonizar con los aromas. El pisco debe sentirse cálido, no quemante, y aportar sabores que, en algunos casos, pueden ser dulces, resaltando las notas frutales identificadas en la nariz. Estas características deben persistir en el paladar durante varios segundos. Disfrute del pisco con responsabilidad. ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
 Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
 @elmagozurdo

MARY KAY®

¡Nuevas Fragancias Mary Kay®
Embrace!

ABRAZA A QUIENES
TE RODEAN ABRAZA A
QUIENES TE RODEAN



**Un día sin tratamiento,
es un día que jamás
podrás recuperar**

Los pacientes con cáncer tienen derechos
conócelos en www.diasquenovuelven.com

DÍA 5

DÍA 57

**POR UN PERÚ
SIN CÁNCER.**